Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 25.07.2023 15:01:17
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по организации и проведению производственной практики

Вид практики: Производственная практика
Тип практики: Технологическая практика

Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера
Год начала обучения	2023
Форма обучения	заочная
Реализуется в семестре	2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 2023

Содержание

	Введение	3
1	Цели и задачи практики	4
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций	7
3	Права и обязанности обучающихся	9
4	Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия	11
5	Структура и содержание практики	13
6	Задания, график и порядок их выполнения	14
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	18
7.1	Методические указания по прохождению производственной преддипломной практики	18
8	Промежуточная аттестация по практике	22
9	Критерии выставления оценок	22
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	25
	Приложение 1. Титульный лист	28

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

Целью магистерской подготовки в СКФУ является углубленная подготовка высококвалифицированных магистров для инновационных отраслей промышленности, экономики, бизнеса, социальной сферы и решения задач в различных видах деятельности: научно-исследовательской, производственно-прикладной, аналитической, проектной, организационно-управленческой, исполнительской, педагогической. Практика является обязательной частью основных профессиональных образовательных программ высшего образования. Образовательная программа профиля «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» ориентирована на подготовку руководителей предприятий общественного питания, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью.

В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков профессиональной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения обязательным является отработка программы производственной технологической практики магистров направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Организация производственной технологической практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028.

1. Цели и задачи практики

Целями производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, по направлению подготовки (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера универсальных и общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

- осознавать свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений;

- анализировать и использовать виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке;
- учитывать психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде;
- приобрести способность анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере;
- приобрести способность понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия;
- приобрести практические навыки определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;
- приобрести способность применять знания об инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия;
- приобрести знания и способность применять эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики;
- приобрести знания способность применять предлагать концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания;
- приобрести знания в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- приобрести знания и умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения;
- приобрести знания и умение разрабатывать использовать инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов;
- приобрести знания управления качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- приобрести знания и навыки оценивать риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания;
- приобрести знания и навыки управлять качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы;
- приобрести знания и навыки разрабатывать новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Основные вопросы практики, которые должны обеспечить ее содержание, заключаются в формировании знаний и умений для анализа и оценки деятельности

предприятия питания, разработке и реализации стратегии развития предприятия питания, выполнять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, технологических умений, связанных с приготовлением блюд и кулинарных изделий, в том числе функций проектирования, конструирования и организации производственного процесса, оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. Виды деятельности магистранта в процессе прохождения практики предполагают формирование и развитие стратегического мышления, видения ситуации, умения руководить группой людей.

2. Задачи практики

Задачами производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, по направлению подготовки (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения опыта работы предприятий, учреждений и организаций, на которых осуществляется прохождение практики,
- применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия,
- изучение требований к документообороту на предприятии
- изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия,
- изучение возможности реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
- изучение возможности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.
- изучение основ оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.
- изучение и определение проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов.
- приобретение практических навыков и умений оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

- приобретение практических навыков и умений разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
- приобретение практических навыков и умений анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия.
- приобретение практических навыков и умений организационной работы. приобретение практических навыков и умений решения практических задач, требующих применения профессиональных знаний и умений.

анализ полученных в ходе практики навыков для подготовки отчета по практике

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

Производственная технологическая практика обучающихся, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования, является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры, и направлена на формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и Образовательной программы для получения квалификации «Магистр».

Производственная технологическая практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений магистров, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ. Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО. Производственная технологическая практика реализуется во 2 семестре (8 недель).

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1$_{УК-4}$ Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. ИД-2$_{УК-4}$ Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке ИД-3$_{УК-4}$ Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном языке, для	Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений. Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке. Учитывает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	академического и профессионального взаимодействия. ИД-4$_{УК-4}$ Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.	
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1$_{УК-5}$ Способен анализировать и применять информацию о разнообразиикультур в профессиональной сфере. ИД-2$_{УК-5}$ Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.	Демонстрирует способность анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. Способен понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1$_{УК-6}$ Способен критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. ИД-2$_{УК-6}$ Способен реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.	Осознает свою роль критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. Демонстрирует способность реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1$_{ОПК-1}$ Демонстрирует знания об инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия. ИД-2$_{ОПК-1}$ Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. ИД-3$_{ОПК-1}$ Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.	Демонстрирует способность применять знания об инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия. Демонстрирует способность применять эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. Демонстрирует способность применять предлагать концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1$_{ОПК-2}$ Обладает знаниями в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. ИД-2$_{ОПК-2}$ Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. ИД-3$_{ОПК-2}$ Использует инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов.	Демонстрирует знания в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. Демонстрирует умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. Демонстрирует умение разрабатывать использовать инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500660000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		технологических процессов.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1$_{ОПК-3}$ Способен управлять качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ИД-2$_{ОПК-3}$ Оценивает риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. ИД-3$_{ОПК-3}$ Управляет качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы. ИД-4$_{ОПК-3}$ Разрабатывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.	Демонстрирует знания управления качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. Способен оценивать риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. Способен управлять качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы. Способен разрабатывать новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.

3. Права и обязанности обучающихся

Обучающиеся в период прохождения практики:

-выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;

-соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

-соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;

-ведут дневник производственной практики, где фиксируются все виды работ, выполняемых в течение рабочего дня.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, Вправе проходить производственную, в том числе преддипломную практики, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

С 1 апреля 2021 вступил в силу новый порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденный приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н проведения медицинских осмотров. В документе сформулированы основания для проведения предварительных и периодических медосмотров. Первые проводятся с целью определения соответствия состояния здоровья лица, принимаемого на работу, вторые – в целях наблюдения и своевременного выявления профессиональных заболеваний. Обязанности по организации медосмотров возлагаются на работодателей.

Студент-магистрант при прохождении практики:

- получает от руководителя практики указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики;
- проводит исследования по утвержденной теме в соответствии с графиком практики и режимом работы подразделения – места прохождения практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком.

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, и руководители практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации). Закрепление каждого обучающегося за руководителем практики из числа работников профильной организации осуществляется на основе распоряжения по институту.

Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

– составляет рабочий график (план) проведения практики;
– разрабатывает индивидуальные задания для студентов, выполняемые в период практики;
– устанавливает связь с руководителями практики от профильной организации;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: [illegible]
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

– проводит с обучающимися организационные мероприятия, связанные с проведением практики, в том числе инструктаж по технике безопасности (сведения о прохождении обучающимися инструктажа отражаются в журнале учета инструктажа);

– не позднее чем за 3 дня до начала практики, выдает обучающимся пакет документов: направление на практику, задание на практику; программу практики; методические рекомендации по прохождению практики.

Руководитель практики:

- согласовывает программу практики и тему индивидуального

задания с научным руководителем программы подготовки магистров;

- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;

- определяет общую схему выполнения, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы студентов;

- оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Научный руководитель:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе студентов в период практики, выдаёт материалы для выполнения индивидуального задания по сбору необходимых материалов, оказывает соответствующую консультационную помощь;

- дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;

- участвует в работе комиссии по защите индивидуального задания.

После завершения практики:

– в составе комиссии оценивает результаты прохождения практики обучающимися;

– принимает участие в заседаниях кафедры, посвященных обсуждению итогов выполнения практикантами программы практики.

Руководитель практики от профильной организации:

– согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

– предоставляет рабочие места обучающимся;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 15.08.2022 по 14.08.2023

5. Структура и содержание практики

Процедура прохождения производственной технологической практики включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенции **УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3**.

При прохождении производственной технологической практики необходимо своевременно приступить к отработке программы практики и выполнении индивидуального задания. Время, отводимое на каждый этап и что нужно сделать: Общая трудоемкость Технологической практики составляет 12 зачетных единиц, 324 часа.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Ознакомительный	ИД1$_{УК-4}$, ИД2$_{УК-4}$ ИД3$_{УК-4}$, Д4$_{УК-4}$ ИД1$_{УК-5}$, ИД2$_{УК-5}$ ИД1$_{УК-6}$, ИД2$_{УК-6}$ ИД1$_{ОПК-1}$, ИД2$_{ОПК-1}$ ИД3$_{ОПК-10}$, ИД1$_{ОПК-2}$ ИД2$_{ОПК-2}$, ИД3$_{ОПК-2}$ ИД1$_{ОПК-3}$, ИД2$_{ОПК-3}$ ИД3$_{ОПК-3}$, ИД4$_{ОПК-3}$	Получение направления на практику, ознакомительные лекции	3	
		Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.	3	
		Получение (составление и корректировка) индивидуального задания.	3	
		Знакомство с предприятие базой практики	4,5	письменный отчет
		Всего:	**13,5**	
Прохождение практики	ИД1$_{УК-4}$, ИД2$_{УК-4}$ ИД3$_{УК-4}$ Д4$_{УК-4}$ ИД1$_{УК-5}$, ИД2$_{УК-5}$ ИД1$_{УК-6}$, ИД2$_{УК-6}$ ИД1$_{ОПК-1}$, ИД2$_{ОПК-1}$ ИД3$_{ОПК-10}$, ИД1$_{ОПК-2}$ ИД2$_{ОПК-2}$, ИД3$_{ОПК-2}$ ИД1$_{ОПК-3}$, ИД2$_{ОПК-3}$ ИД3$_{ОПК-3}$, ИД4$_{ОПК-3}$	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	1,5	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	19,5	письменный отчет
		Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	22,5	письменный отчет
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых	22,5	письменный отчет

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA5006000001
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		на предприятии		
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для подготовки материалов к публикации	150	письменный отчет
		Всего:	**216**	
		Выполнение индивидуального задания:	81	письменный отчет
		Всего:	**81**	
Отчетный	ИД1$_{УК-4}$, ИД2$_{УК-4}$ ИД3$_{УК-4}$, Д4$_{УК-4}$ ИД1$_{УК-5}$, ИД2$_{УК-5}$ ИД1$_{УК-6}$, ИД2$_{УК-6}$ ИД1$_{ОПК-1}$, ИД2$_{ОПК-1}$ ИД3$_{ОПК-10}$, ИД1$_{ОПК-2}$ ИД2$_{ОПК-2}$, ИД3$_{ОПК-2}$ ИД1$_{ОПК-3}$, ИД2$_{ОПК-3}$ ИД3$_{ОПК-3}$, ИД4$_{ОПК-3}$	Обработка и систематизация собранного материала.	4,5	
		Составление и оформление отчета о практике	9,0	Защита отчета с оценкой
		Всего:	**13,5**	
		Итого	**324**	

6. Задания, график и порядок их выполнения

6.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	**базовый уровень**	**повышенный уровень**
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Изучение литературных источников по направлению исследовательской работы, организации документооборота на предприятии	Изучение литературных источников по направлению исследовательской работы, организации документооборота на предприятии
		Определить несоответствие требований к документообороту на предприятии	Определить несоответствие требований к документообороту на предприятии
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	Изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Изучение и определение проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов.	Изучение и определение проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов.
			Устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

			предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
			Оценить информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Изучить стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
		Выполнение индивидуального задания	Подготовить материалы к публикации по направлению исследования
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Изучение технологических процессов производства продукции различного назначения	Изучение технологических процессов производства продукции различного назначения
		Выполнение индивидуального задания	Разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Изучить системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Изучить системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
		Оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
		Выполнение индивидуального задания	Устанавливать и определять приоритеты работы подразделений предприятий общественного питания туристско – рекреационного кластера. Предложить рекомендации по совершенствованию работы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	**базовый уровень**	**повышенный уровень**
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Обзор литературных источников по направлению исследовательской работы, организации документооборота на предприятии	Обзор литературных источников по направлению исследовательской работы, организации документооборота на предприятии
		Выполнение индивидуального задания	Подготовка материалов для публикации в открытой печати
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	Изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
		Выполнение индивидуального задания	Подготовка материалов для публикации в открытой печати
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Изучение и анализ проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов.	Изучение и анализ проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов. Представить предложения по совершенствованию.
		Выполнение индивидуального задания	Подготовка материалов для публикации в открытой печати
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Изучить эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Изучить и сравнить эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия с успешными представителями данного вида деятельности на российском и мировом рынке
		Изучить и сравнить эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия с успешными представителями данного вида деятельности в регионе	Подготовка материалов для публикации в открытой печати
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	Изучение и анализ технологических процессов производства продукции различного назначения	Изучение и анализ технологических процессов производства продукции различного назначения. Представить предложения по

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000[illegible]
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	процессов производства продукции различного назначения		совершенствованию.
		Выполнение индивидуального задания	Подготовка материалов для публикации в открытой печати
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Выполнение индивидуального задания	Произвести анализ системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Представить предложения по совершенствованию.
		Произвести анализ системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Произвести анализ рисков и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. Представить предложения по совершенствованию.
		Произвести анализ рисков и управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Подготовка материалов для публикации в открытой печати

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить при отработке программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности компетенции **УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Повышенный уровень содержит более сложные, по сравнению с базовым уровнем задания, формирует и развивает индивидуальные знания, умения, практические навыки профессиональной деятельности. Разработанные задания соответствуют требованиям профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».

При прохождении производственной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Формы отчетности по технологической практике

1. Дневник

2. Отчет обучающегося

3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)

4. Отзыв руководителя практики в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся

Структура отчета по технологической практике

1. Задания _____
2. Индивидуальное задание _____
3. Список использованной литературы
4. Приложения (при необходимости).

7.1. Методические указания по прохождению производственной технологической практики

По результатам прохождения производственной технологической практики студент представляет руководителю практики от кафедры следующие отчетные документы, заверенные подписью руководителя и печатью организации:

– дневник производственной практики;

– отчет;

– отзыв руководителем практики в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся или структурного подразделения СКФУ в случае, когда практика проводится на базе Университета.

При необходимости выпускающая кафедра имеет право дополнить перечень предоставляемых студентом отчетных документов, что должно быть отражено в программе практики и методических рекомендациях для обучающихся по прохождению практики.

Дневник производственной технологической практики включает:

– задание на практику;

– календарный план прохождения практики и краткое описание ежедневных видов работ, выполненных практикантам;

– участие в научно-исследовательской работе, краткое описание работы (при наличии);

– занятия, проводимые на практике;

– участие в экскурсиях;

– полученная рабочая профессия (при необходимости);

– анкета обучающегося по итогам практики.

По окончании практики студент составляет письменный отчет. Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации должна быть заверена печатью организации. Содержание и

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой. Информационные блоки отчета должны быть представлены в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 1).

2. Содержание.

3. Введение (цели и задачи практики, краткая характеристика базы и места практики, описание основных видов деятельности, выполняемых практикантом). Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой научно-технической проблемы, основание и исходные данные для разработки темы, обоснование необходимости проведения НИР, сведения о планируемом научно-техническом уровне разработки, о патентных исследованиях и выводы из них, сведения о метрологическом обеспечении НИР. Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы, связь данной работы с другими научно-исследовательскими работами.

4. Разделы и подразделы (сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики в соответствии с заданием или описание деятельности, выполняемой в процессе прохождения практики; достигнутые результаты). Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия или выводы по выполненным научным исследованиям.

5. Заключение (выводы о результатах практики и анализ возникших проблем)

6. Список литературы.

На последней странице пояснительной записки ставится подпись (с расшифровкой фамилии) и дата, когда была завершена работа над отчетом. Последней страницей пояснительной записки считается последняя страница списка использованных источников.

7. Приложения (по необходимости)

Оформление отчёта

Объём отчёта должен составлять 30-35 страниц компьютерного текста.

Шрифт Times New Roman №14, полуторный интервал; ширина верхнего поля страницы 20 мм; ширина нижнего поля страницы 20 мм; ширина левого поля страницы 30 мм; ширина правого поля страницы 15 мм.

В отчёте студент-магистрант обязан делать ссылки на используемые источники (в том числе и в виде цитат). В этом случае по тексту (в квадратных скобках) указывается порядковый номер книги по списку литературы. Если же приводится цитата, то дополнительно после порядкового номера указывается и страница, на которой расположена цитата.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шевзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Например: при ссылке на источник вообще - [15], при ссылке на цитату -[11, с. 156] или [9, с.105-109].

Весь цифровой статистический материал необходимо также снабдить ссылками на источник.

Все иллюстрации, помещённые в тексте работы, должны иметь общую нумерацию (арабскими цифрами) и обозначение словом «Рисунок». Аналогичные обозначения употребляются и для имеющихся в курсовой работе таблиц. При этом обязательно указывается «Таблица».

При изложении материала следует избегать отклонений от программы практики. Особое значение придаётся грамотности, логичности, последовательности изложения материала.

Все таблицы, графики, диаграммы оформляются в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Нормативными материалами для оформления библиографического описания источников являются ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание; ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов; ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления; ГОСТ 7.80-2000. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

8. Промежуточная аттестация по практике

Результаты прохождения всех видов практики определяются путем проведения промежуточной аттестации по каждому виду практики с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Форма проведения промежуточной аттестации по практике определяется кафедрой.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института на основании служебной записки заведующего кафедрой. В состав комиссии в обязательном порядке входят, руководитель практики от выпускающей кафедры, руководитель образовательной программы магистратуры. В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке итогов практики.

Оценка по практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики. Оценки по практике приравниваются к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Оценки по практике проставляются одновременно в экзаменационную ведомость и зачетную книжку руководителями практики.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Обучающиеся, не выполнившие программу практики (не приступили к прохождению практики), направляются на практику повторно в свободное от аудиторных занятий время. Если повторное прохождение практики осуществляется в свободное от аудиторных занятий время (параллельно с учебным процессом), календарная продолжительность практики увеличивается в два раза. Повторное направление на практику осуществляется оформлением нового приказа.

9. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент знает современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он частично знает основы коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 компетенции.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по производственной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
-оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Для успешного выполнения заданий по производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни-тельная	Методи-ческая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической	1	1 -7	1	1-8

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	деятельности предприятий базы практики				
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	1,2,3	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-7	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	1-7	1	1-8

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1 Перечень основной литературы:

1.Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 c. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116124.html

2.Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для магистрантов/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52284.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

10.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 c. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120311.html

2. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 c. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html

3. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119099.html

4. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Ставкуева Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

технологий, 2021. — 224 c. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119644.html

5. **Научные периодические издания:**

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

10.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет »

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: http://biblioclub.ru
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – Режим доступа: http://intercook.ru
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – Режим доступа: http://eknigi.org/kulinarija
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – Режим доступа: www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – Режим доступа: http://menu.ru/
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: http://window.edu.ru/library/pdf2txt -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: http://n-t.ru/
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: http: //www. gpntb.ru/

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

Допущен к защите
«___»_____ 20___г.

Зав. кафедрой _____.
(наименование кафедры, звание, Ф.И.О.)

_____
(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной организации:

_____
(Ф.И.О., должность)

_____
(подпись)

М.П.

Выполнил:

_____

_____
(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки/специальность, направленность (профиль)/специализация, форма обучения)

_____
(подпись)

Руководитель практики:

_____

_____
(Ф.И.О., звание, должность)

_____
(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск, 20__ г

Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на _____ практику
(вид и тип практики)

Студент

_____
(Ф.И.О.)

Группа _____Форма обучения_____

Сроки прохождения практики:_____

Место прохождения практики:_____

_____

Руководитель практики от СКФУ_____
(Ф.И.О., место работы, должность)

Руководитель практики от организации_____
(Ф.И.О., место работы, должность)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Индивидуальное задание на _____ практику

(вид и тип практики)

_____

_____

_____

_____

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
(протокол от «____»_____20____г. №_____).

Дата выдачи задания: «____»_____20____г.

Руководитель

_____«____»_____20____г.

(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению_____«____»_____20____г.

(подпись студента)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Приложение 3

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Фамилия _____
2. Имя, Отчество_____
3. Институт (филиал)_____
4. Направление подготовки/специальность_____
5. Направленность (профиль)/специализация_____
6. Курс___Группа_____Форма обучения_____
7. Место прохождения практики_____

_____

_____

8. Вид, тип практики_____
9. Руководитель практики от Университета_____

_____

10. Руководитель практики от организации _____

_____

11. Сроки практики по учебному плану_____

_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Заведующий кафедрой_____

(Ф.И.О., подпись)

«___»_____20___ г.

1. Задание на_____ практику

(вид и тип практики)

1._____

_____

2._____

_____

3. _____

_____

4._____

_____

5._____

_____

6. _____

Индивидуальное задание на _____ практику

(вид и тип практики)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения (протокол от «____»_____20____г. №_____).

Дата выдачи задания: «____»_____20____г.

Руководитель практики от Университета

_____«____»_____20____г.

(подпись руководителя)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Задание принял к исполнению_____«____»_____20____г.

(подпись студента)

Календарный план прохождения практики

Сроки (продолжитель-ность) работ	Цех, отдел, лаборатория, рабочее место студента	Виды работы студента	Отчетность по выполненной работе

3. Участие в научно-исследовательской работе, краткое описание и результаты (при наличии)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

4. Занятия, проводимые на практике

Дата	Вид занятия, тема	Часы	Ф.И.О. и должность преподавателя

5. Участие в экскурсиях

Дата	Наименование мероприятия	Ф.И.О. руководителя экскурсии

Руководители практики:

От Университета_____
(Ф.И.О., подпись)

От Организации _____
(Ф.И.О., подпись)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6. Получение рабочей профессии*

Студент (ка)_____
_____

в порядке индивидуального обучения освоил (а) полный теоретический и практический курс по профессии
_____
_____
_____

и сдал (а) квалифицированную аттестацию с оценкой_____

Решением квалификационной комиссии
от «___» _____
Протокол № _____

Присвоена квалификация_____

Председатель
квалификационной комиссии:

М.П.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

**Если предусмотрено программой практики и образовательной программой высшего образования*

7. Анкета обучающегося по итогам прохождения практики

1. **Удовлетворены ли Вы условиями организации практики?**
- Да, полностью.
- Да, в основном.
- Нет, не полностью.
- Абсолютно нет.

2. **В какой степени студенты привлекаются к разработке программы практики?**
- В достаточной степени.
- Привлекаются, но не достаточно.
- Совершенно не достаточно.

3. **Обеспечен ли доступ студентов на практике ко всем необходимым информационным ресурсам?**
- Да, обеспечен полностью.
- Да, в основном обеспечен.
- Нет, обеспечен недостаточно.
- Нет, совсем не обеспечен.

4. **Достаточно ли полон перечень дисциплин, которые Вы изучали в вузе, для успешного прохождения практики?**
- Да, полностью достаточен.
- Да, в основном достаточен.
- Нет, не совсем достаточен.
- Абсолютно не достаточен.

5. **Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики?**

_____

_____

6. Знаний по каким из дисциплин Вам не хватало в процессе прохождения практики?

_____

_____

7. Предложения по организации практики или ее содержанию

_____

_____

_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Приложение 4

ОТЗЫВ*

Руководителя практики от организации

Наименование организации _____

(указывается полное наименование организации, в которой проходил практику студент, в соответствии с уставом или другими регистрационными документами)

Ф.И.О. руководителя практики от организации, должность_____

_____

Ф.И.О. студента-практиканта_____

Направление подготовки/специальность_____

Курс, группа_____

Период прохождения практики_____

Трудовые функции, выполняемые студентом при прохождении практики_____

_____

Перечень видов конкретных, выполненных за время деятельности в организации работ, решённых задач, либо реализованных должностных функций_____

_____

Перечень изученных студентом за время работы вопросов_____

_____

_____

Перечень приобретённых студентами навыков и умений_____

_____

_____

_____

Характеристика работы студента_____

_____

_____

_____

Заключение по итогам практики_____

_____

_____

Оценка _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C[illegible]B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

_____ _____ _____

(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

мп

«____» _____20____ г.

Приложение 5

ОТЗЫВ

руководителя практики от Университета

Ф.И.О. руководителя практики от Университета, должность_____

_____

Ф.И.О. студента-практиканта_____

Направление подготовки/специальность_____

Курс, группа_____

Период прохождения практики_____

Компетенции, сформированные студентом_____

_____

_____

Перечень приобретенных студентом навыков_____

_____

_____

_____

_____

_____

Характеристика работы студента_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Заключение по итогам практики_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Оценка _____

_____ _____ _____

(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023