

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:15:10
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 учебной ознакомительной практики
для обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	3
1	Цели и задачи практики	4
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций	6
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	15
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	19
7.1	Методические указания по прохождению ознакомительной практики	20
	Структура отчета по практике	22
	Методические указания по прохождению практики	23
8	Промежуточная аттестация по практике	27
9	Критерии выставления оценок	27
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	35
	Приложения	39

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

Учебная ознакомительная практика ориентирована на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, на ознакомление с предприятиями общественного питания,

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 учебной ознакомительной практики

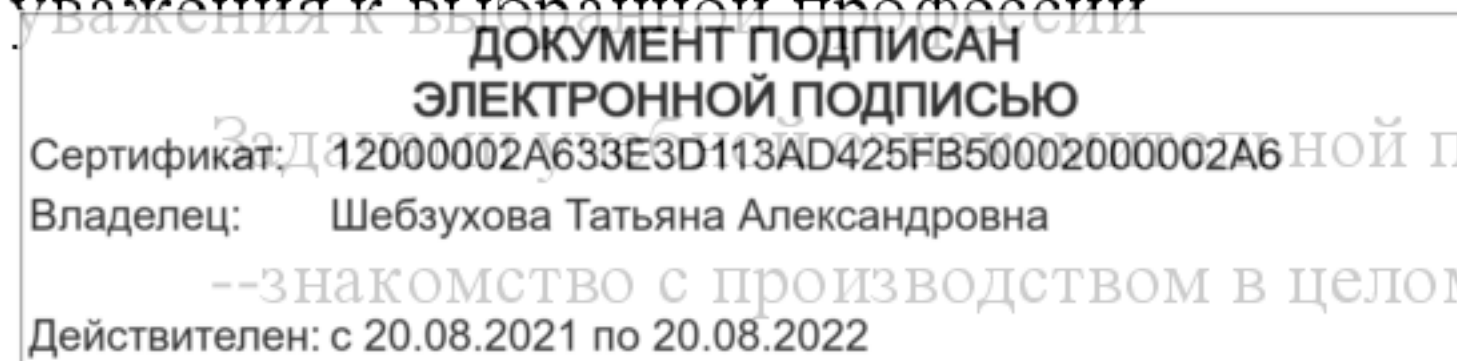
Организация учебной ознакомительной практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет». Кафедра «Технология продуктов питания и товароведения» при направлении студентов на учебную ознакомительную практику обеспечивает их полным пакетом документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

Целями учебной ознакомительной практики являются:

- углубление, обобщение, систематизация, закрепление и расширение теоретической подготовки обучающихся по общепрофессиональным и профильным дисциплинам;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
- практическая подготовка обучающихся в производственных условиях.
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и

уважения к выбранной профессии



подразделениями, с

основами технологических процессов,

- знакомство с основными и вспомогательными цехами предприятия;

- знакомство с различными видами технологического оборудования

- знакомство с требованиями техники безопасности для различных предприятий питания;;

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- формирование готовности обучающихся к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- изучение требования к документообороту на предприятии;

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

Учебная ознакомительная практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности по договорам о практической подготовке обучающихся.

Учебная ознакомительная практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ. Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Учебная ознакомительная практика бакалавров очной формы обучения проводится в 2 семестре в соответствии с графиком учебного процесса в течение 2 недель.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	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 эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном и иностранном языках, производит выбор оптимальных.
	ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	
	ИД-3 _{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Демонстрирует способность конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. Способен демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.
	ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН,
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах; ИД-2 _{УК-9} Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Обладает понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Демонстрирует способность применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен понимать принципы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности ИД-2 _{ОПК-1} Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Демонстрирует способность использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности Демонстрирует способность применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности ИД-2 _{ОПК-2} Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует знания и умения применять основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Демонстрирует умение использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна ОПК-4 Способен анализировать свойства, функции, классификацию и ИД-1_{ОПК-4} Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		
	ИД-1 _{ОПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции,

анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
---	---	---

3. Права и обязанности обучающихся

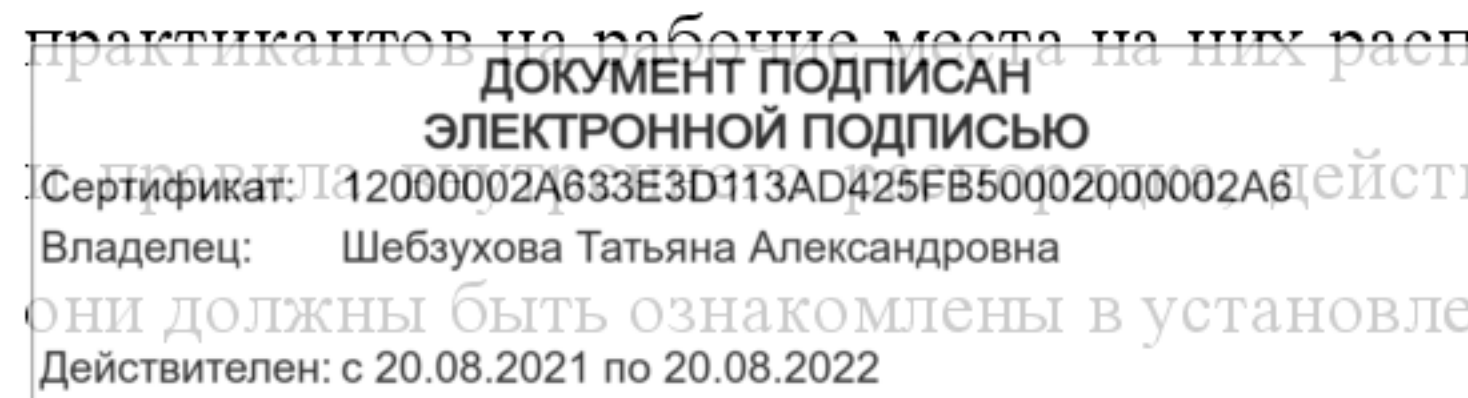
Обучающиеся в период прохождения практики:

- 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 практику 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 техники безопасности, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.



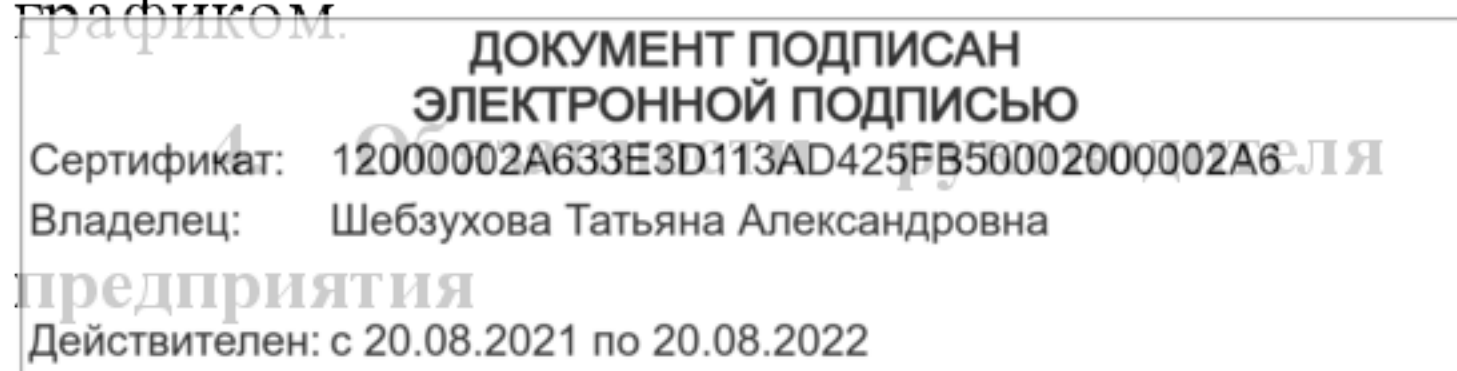
Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю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

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 2021г. 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 при прохождении практики:

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



практики от Университета и

Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики от кафедры технологии продуктов питания и товароведения 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).

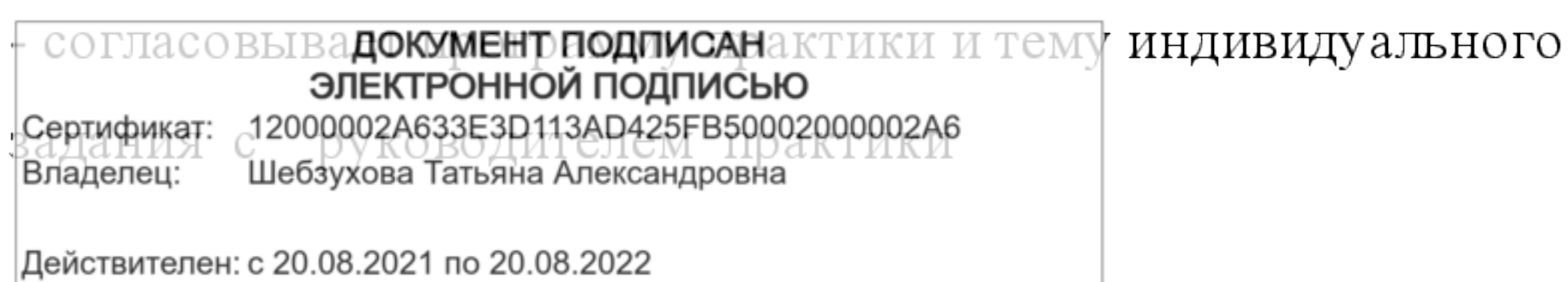
Закрепление каждого обучающегося за руководителем практики из числа работников профильной организации осуществляется на основе распоряжения по институту.

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;
- 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:



- 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.

После завершения практики:

- в составе комиссии оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- принимает участие в заседаниях кафедры, посвященных обсуждению итогов выполнения практикантами программы практики.

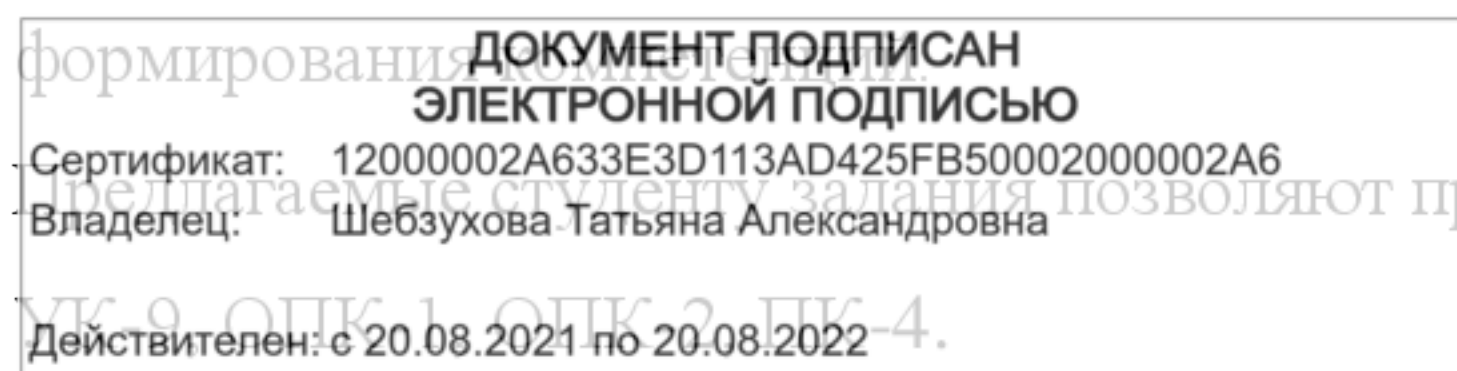
Руководитель практики от профильной организации:

- 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.

5. Структура и содержание практики

Процедура прохождения учебной ознакомительной практики включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом



проверить компетенции УК-4, УК-5,

При прохождении практики необходимо своевременно приступить к отработке программы практики и выполнению индивидуального задания.

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 3 зачетных единицы, 81 час.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Установочная конференция. Постановка практических задач. Получение документов для прибытия на практику	1,5	Собеседование, проверка сопроводительной документации по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ
		Прибытие на практику, согласование подразделения - организации базы практики. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	6	Собеседование
		Всего:	9	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Ознакомительные лекции. Изучение структуры и организации производства предприятия общественного питания – базы практики	3	Отчет (письменный)
		Изучение системы материально-технического снабжения	4,5	Отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	3	Отчет (письменный)
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	3	Отчет (устный)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	9	Отчет (устный)
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий.	36	Собеседование
		Всего:	36	
Отчетный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	81,0	

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 осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Способен выбирать приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Изучение литературных источников по направлению исследовательской работы, организации документооборота на предприятии
	ИД-2 _{УК-4} Способен использовать коммуникационные технологии для повышения эффективности	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике	Определить несоответствие требований к документообороту на предприятии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;		
	ИД-3ук-4 Способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	Оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии	Оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном и иностранном языках, производит выбор оптимальных.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства	Изучение разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
	ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства, социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и	Выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

	образования), включая мировые религии, философские и этические учения;	включая мировые религии, философские и этические учения;	
	ИД-3 _{УК-5} Способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	Изучать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Способен оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;	Изучить основные понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;	Использовать основные понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах .
	ИД-2 _{УК-9} Способен применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и	Изучить базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Анализирует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ОПК-1 Способен использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			
	ИД-4 _{УК-1} Способен использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования,	Изучает современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования,	Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования,

информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ОПК-1} Демонстрирует способность применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Изучить информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Обладает способностью применять основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности	Самостоятельная работа со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания
	ИД-2 _{ОПК-2} Способен использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знакомство с технологическими процессами производства продукции различного назначения	Изучение технологических процессов производства продукции различного назначения
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	Ознакомиться со свойствами, функциями, классификацией и значением сырьевых компонентов, их	Ознакомиться с мероприятиями по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации

продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Ознакомиться с системами качества и безопасности продукции производства 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
	ИД-3 _{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Выполнение индивидуального задания	Предложить рекомендации по совершенствованию работы

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 осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах	ИД-1 _{УК-4} Способен выбирать приемлемый стиль	Продемонстрировать приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с	Представить обзор литературных источников по направлению исследовательской работы, организации документооборота на предприятии

языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	партнерами в устной и письменной формах	
	ИД-2 _{УК-4} Способен использовать коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	Продemonстрировать способность использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	ИД-3 _{УК-4} Способен оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	Продemonстрировать способность оценивать эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	Определить несоответствие требований коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Способен выбирать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Продemonстрировать способность конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Продemonстрировать умения и навыки при изучении разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Продemonстрировать умения и навыки конструктивного взаимодействия с	Продemonстрировать умения и навыки конструктивного взаимодействия с

	историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;	приемов для использования в работе индустрии питания и гостеприимства	людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;
	ИД-3_{УК-5} Способен анализировать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	Изучать различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1_{УК-9} Способен оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и	Продemonстрировать умения и навыки применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Продemonстрировать умения и навыки инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	знаний в социальной и профессиональной сферах;		
	ИД-2 _{УК-9} Способен применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Продemonстрировать умения и навыки применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Продemonстрировать умения и навыки применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1 Способен понимать принципы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	Продemonстрировать умения и навыки использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	Продemonстрировать умения и навыки работы с основами проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности на предприятии базе практики
	ИД-2 _{ОПК-1} Демонстрирует способность применять информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Выполнение индивидуального задания	Подготовить материалы к публикации по направлению исследования
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований	ИД-1 _{ОПК-2} Обладает способностью применять основные законы, методы исследований	Продemonстрировать умения и навыки работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач	Выполнение индивидуального задания

деятельности	профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	
	ИД-2 _{ОПК-2} Способен использовать навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Продemonстрировать умения и навыки знакомства с технологическими процессами производства продукции различного назначения Выполнение индивидуального задания	Продemonстрировать умения и навыки использования технологических процессов производства продукции различного назначения Продemonстрировать умения и навыки разрабатывать предложения для нового ассортимента продукции питания различного назначения
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Продemonстрировать умения и навыки использования свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Продemonстрировать умения и навыки разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Продemonстрировать умения и навыки работы с системами качества и безопасности продукции производства в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Продemonстрировать умения и навыки использования системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию	Выполнение индивидуального задания	Предложить рекомендации по совершенствованию работы
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

	производства продуктов питания		
--	-----------------------------------	--	--

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Формы отчетности по учебной ознакомительной практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики от сторонней организации по договорам о практической подготовке обучающихся.

Структура отчета по ознакомительной практике

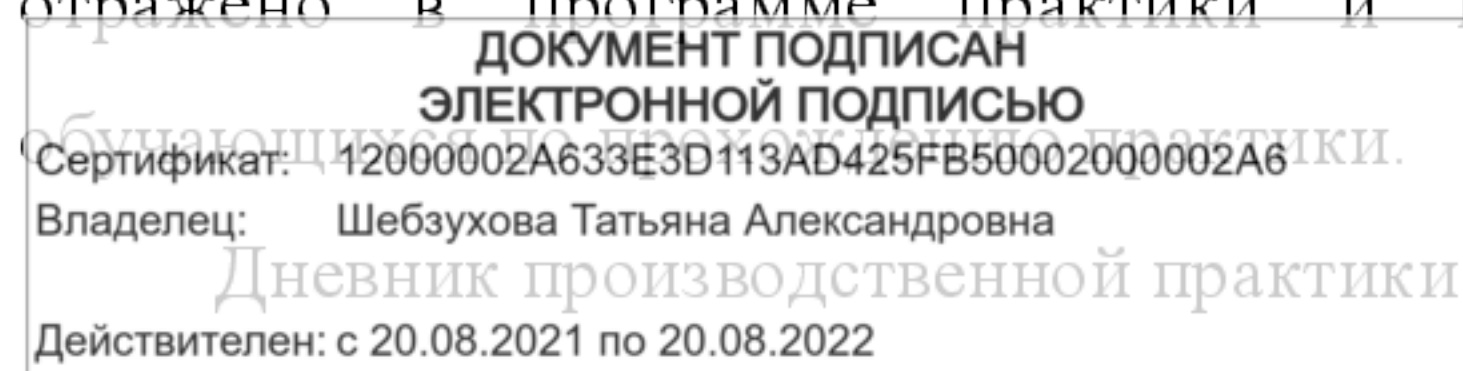
1. Задания _____
2. Индивидуальное задание _____
3. Список использованной литературы
4. Приложения (при необходимости).

7.1. Методические указания по прохождению ознакомительной практики

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

- дневник производственной практики;
- отчет;
- отзыв руководителем практики от профильной организации или структурного подразделения СКФУ в случае, если 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



Дневник производственной 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 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 индивидуального задания.
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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

улучшении работы предприятия или выводы по выполненным научным исследованиям.

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

6. Список литературы.

7. Приложения (по необходимости)

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.

Структура отчета по практике при работе на предприятии общественного питания:

Наименование разделов	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	1-2
Паспорт предприятия	1-2
Организация снабжения предприятия продуктами и товарами материально технического оснащения	2-3
Организация работы помещений для приема и хранения продуктов	2-3
Организация работы производственных помещений	2-3
Организация обслуживания на предприятии	2-3
Организация работы моечных	2-3
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях	2-3
Индивидуальное задание	2-3
Заключение	1
Список литературы	1
Приложения	
Всего	20-22

Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

Структура отчета по практике при работе в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ:

Введение

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Характеристика предприятия базы практики.

2. Требования техники безопасности при отработке программы практики.

3. Организация работы технологических лабораторий.
4. Организация работы исследовательских лабораторий.
5. Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
6. Индивидуальное задание.

Заключение.

Список литературы.

Отчет оформляется на листах формата А4. Текст отчета должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14.

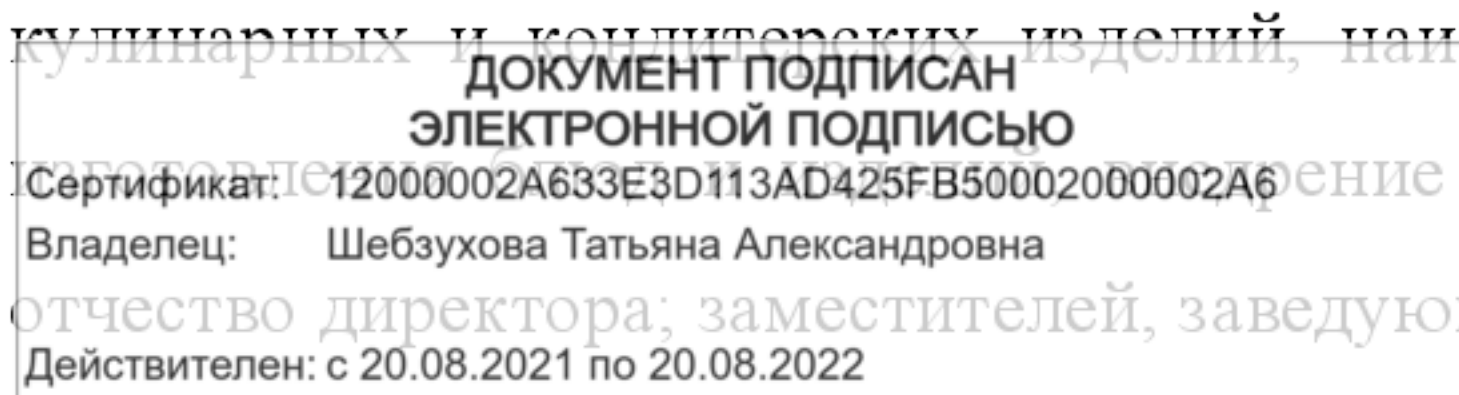
Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленный отчет сброшюровывается в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 20-22 страницы.

Методические указания по прохождению практики

Паспорт предприятия

Необходимо дать общую характеристику предприятия: место расположения, характер здания; тип и наименование предприятия; количество филиалов, обслуживаемый контингент, часы работы; цеховое деление, площадь цехов; количество мест; годовой товарооборот, состояние и перспективы развития предприятия; количественные изменения ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, наименование изменения в технологии передовой техники; фамилия, имя, отчество директора, заместителей, заведующего производством.



Снабжение предприятия продуктами, их хранение

Ознакомление с договорами на снабжение предприятия продуктами и способом их завоза.

Схема расположения помещений для хранения продуктов или полуфабрикатов с указанием их площади и режимов хранения; температуры и влажности (выполняется на миллиметровой бумаге).

Соответствие расположения помещений приема и хранения поточности технологического процесса (анализ, выводы и предложения).

Производственные цехи

Ознакомиться с технологическими процессами с момента начала рабочего дня и до его окончания. Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

Сделать компоновку производственных цехов с расстановкой оборудования и дать предложения по улучшению его размещения.

Указать на недостатки планировки производственных помещений предприятия с точки зрения непрерывности технологических процессов.

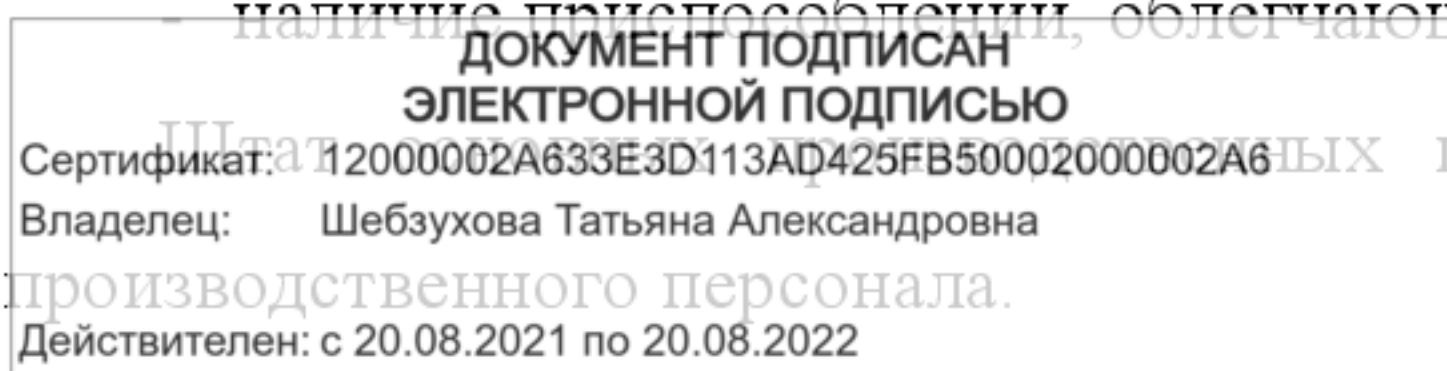
Дать сведения о врачебно-санитарном надзоре на предприятии, санитарным содержанием и состоянием помещений, оборудования, инструментов, посуды; соблюдение личной гигиены работниками цехов, сроки проведения медицинских осмотров.

Описать организацию рабочих мест в овощном, мясорыбном, цехах, а также на раздаче:

- расположение рабочих мест, их соответствие требованиям технологического процесса;
- оснащенность рабочих мест, расположение источников света;
- наличие необходимой посуды, инвентаря, инструментов, размещение их на рабочем месте;

- наличие приспособлений, облегчающих труд повара.

Итак, в результате анализа производственных цехов. Графики выхода на работу производственного персонала.



Овощной цех

Ассортимент, количество и качество поступающего сырья в цех, а также выпускаемых полуфабрикатов. Условия суточного запаса сырья.

Виды оборудования. Эффективность использования оборудования.

Предложения по улучшению работы цеха.

Мясо-рыбный цех

Ассортимент, количество и качество поступающего сырья в цех.

Схема технологической линии в цехе по обработке мяса, птицы и рыбы.

Замечания и предложения по улучшению работы цеха.

Цех доработки полуфабрикатов

В настоящее время многие предприятия общественного питания являются доготовочными. В таких предприятиях отсутствуют заготовочные цеха: овощной, мясной, рыбный.

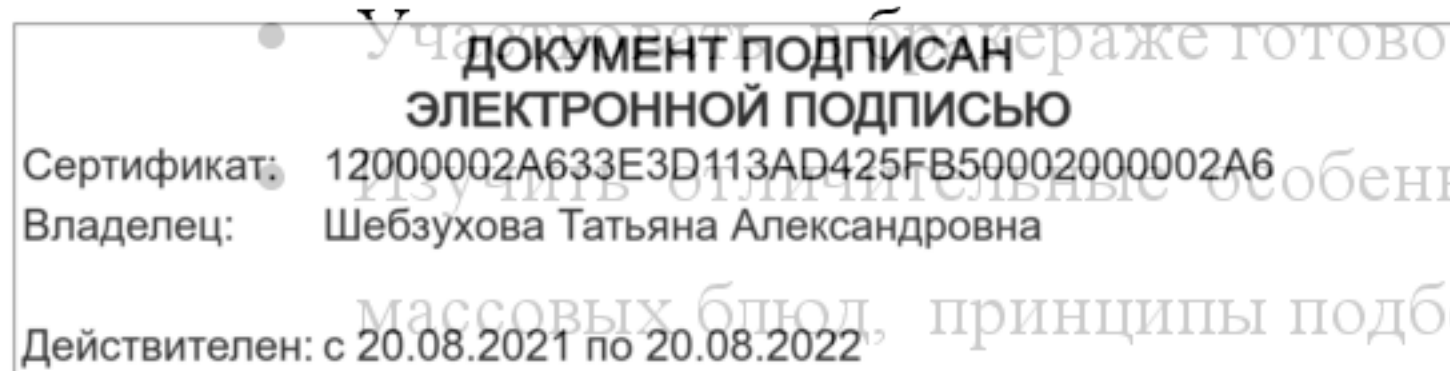
В цехе доработки полуфабрикатов производится доработка овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы, обработка зелени. В цехе доработки полуфабрикатов выделяются линии доработки полуфабрикатов с учетом ассортимента получаемых полуфабрикатов.

Ассортимент, количество поступающих полуфабрикатов. Технологические схемы доработки полуфабрикатов. Оборудование, используемое в цехе.

Основные требования при организации работы в производственных цехах

При работе в производственных цехах необходимо отработать рекомендуемый перечень блюд и изделий, приобрести необходимые практические навыки, знания и умения:

- Производить технологическую обработку продуктов, полуфабрикатов, приготовление готовой продукции;
- Обеспечение безопасности продукции и услуг в предприятии;
- Участвовать в формировании ассортимента готовой пищи на производстве;



Особенности приготовления порционных и массовых блюд, принципы подбора гарниров и соусов к блюдам;

Техника безопасности и охрана труда на предприятии

Наличие инструкций по охране труда на предприятии. Состояние техники безопасности и противопожарной техники на предприятии. Права и обязанности ответственных лиц за технику безопасности.

Индивидуальное задание на практику

Индивидуальное задание позволяет расширить знания обучающихся по проблемам, которые необходимо решать в действующих предприятиях общественного питания. Изучить новые формы работы для использования в успешной профессиональной деятельности.

Для успешного выполнения заданий студенту необходимо самостоятельно детально изучить источники литературы, опыт работы предприятия базы – практики. Сбор материалов для выполнения индивидуального задания позволяет сформировать необходимые компетенции.

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. В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке отчета.

Оценка по практике учитывает качество представленных студентом

отчетных материалов. Оценки по практике приравниваются к оценкам (зачетам) по теоретическому

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

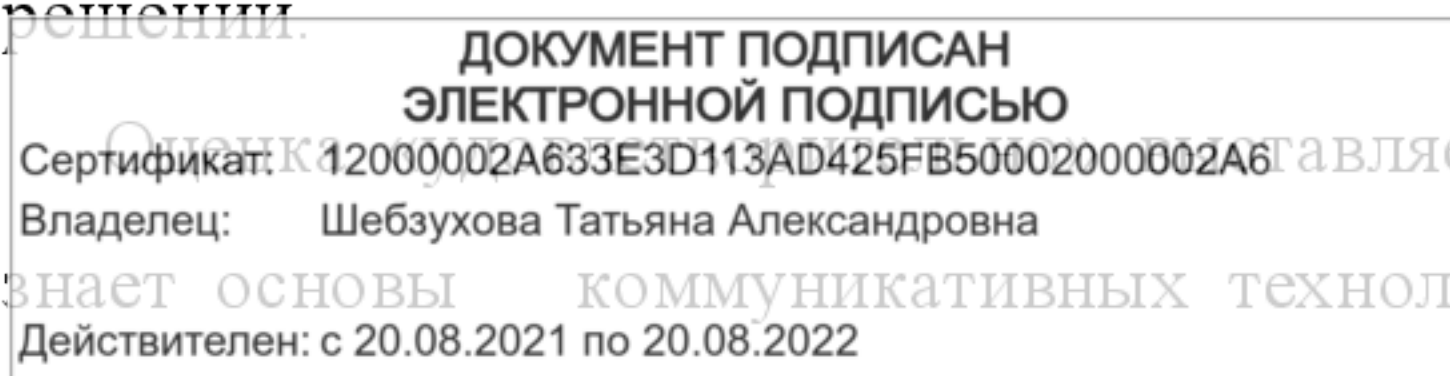
Обучающиеся, не выполнившие программу практики (не приступили к прохождению практики), направляются на практику повторно в свободное от аудиторных занятий время. Если повторное прохождение практики осуществляется в свободное от аудиторных занятий время (параллельно с учебным процессом), календарная продолжительность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



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

9.1. Описание шкалы оценивания

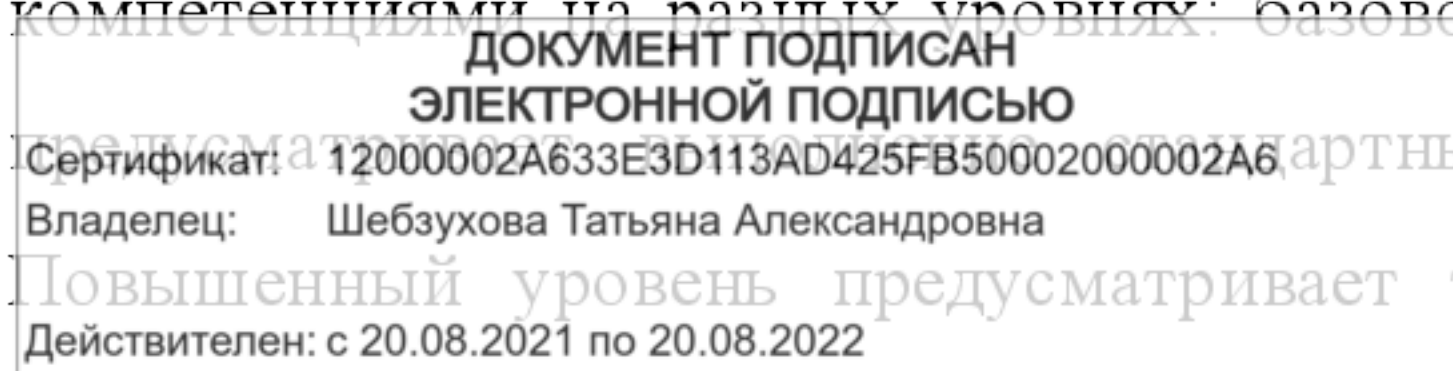
Максимальная сумма баллов по **практике** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

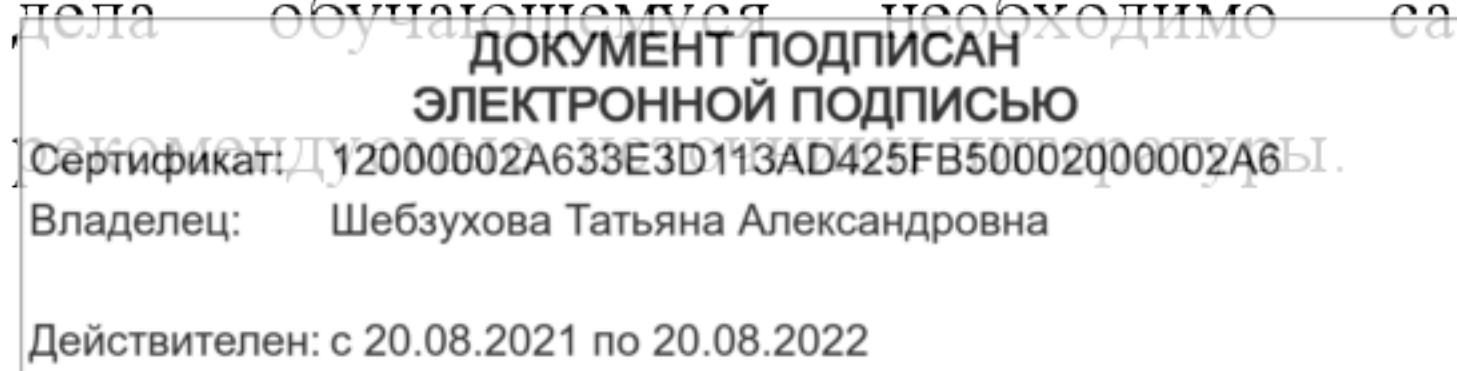
При защите отчета оцениваются:

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

Для успешного выполнения заданий по учебной ознакомительной практике студенту необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики, разработанных на кафедре.

Для успешного выполнения заданий по практике по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить



№ 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 фактической деятельности предприятий базы практики	1,2	1 -8	1	1-8
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1,2	1,2,3	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-8	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	1-8	1	1-8

Процедура прохождения учебной ознакомительной практики включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

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

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

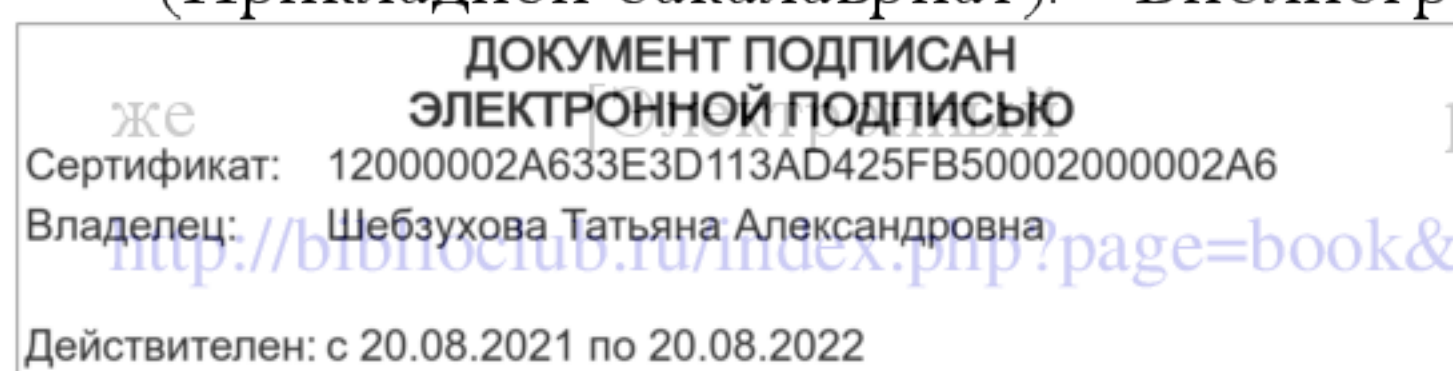
10.1 Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

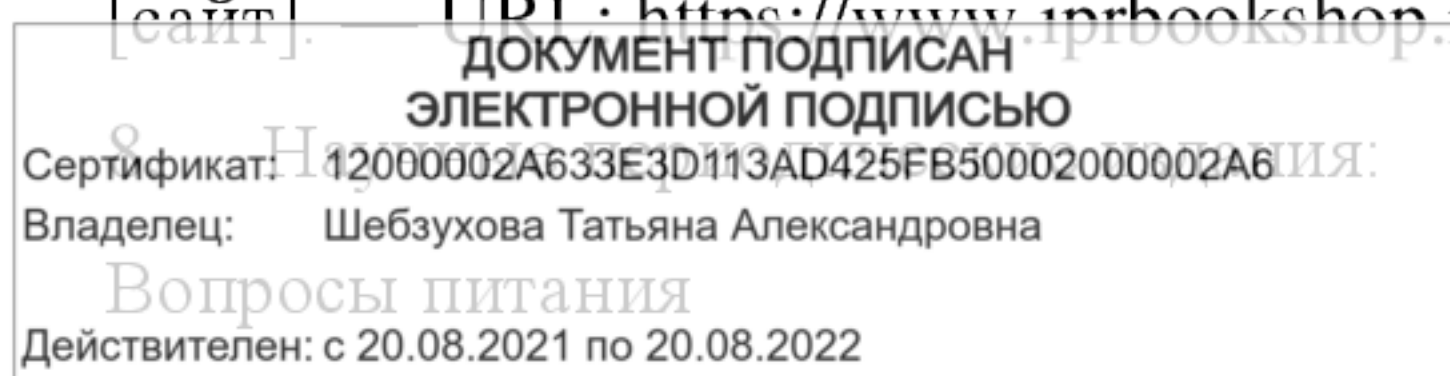
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

10.1.2. Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>



2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.htm>
3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7
5. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
6. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>
7. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>



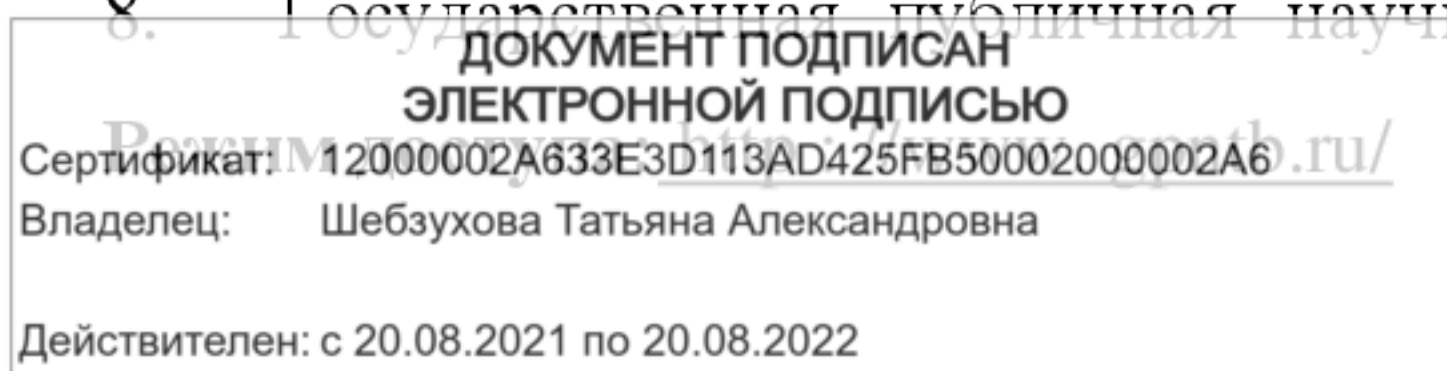
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Стандарты и качество
Вестник Северо-Кавказского федерального университета
Наука. Инновации. Технологии
Современная наука и инновации

10.1.3. Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации учебной ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела – Пятигорск, 2022.

10.1.4. Интернет-ресурсы:

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.



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022
Пятигорск, 20 ____ г

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____

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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

(подпись студента)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Фамилия _____
2. Имя, Отчество _____
3. Институт (филиал) _____
4. Направление подготовки _____
5. Направленность (профиль) _____
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 _____

Заведующий кафедрой	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
	ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	(Ф.И.О., подпись)
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задание приято _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись студента)

Календарный план прохождения практики

Сроки (продолжительность) работ	Цех, отдел, лаборатория, рабочее место студента	Виды работы студента	Отчетность по выполненной работе
Организационный		Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа Организация рабочего места Знакомство с предприятием базой практики	Отчет по практике
Прохождение практики		Изучение системы материально-технического снабжения	Отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования, основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	Отчет (письменный)
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	Собеседование
Отчетный		Выполнение индивидуального задания	Собеседование
		Обработка и систематизация собранного материала. Составление и оформление отчета о практике Защита отчета о прохождении практики	Защита отчета с оценкой

Руководители практики:

От Университета: **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 (Ф.И.О., подпись)
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна (Ф.И.О., подпись)
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

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

40

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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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.

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 особенногодились 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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	(подпись)
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	(Ф.И.О.)
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	МП

ОТЗЫВ

руководителя практики от Университета

Ф.И.О. руководителя практики от Университета, должность _____

Ф.И.О. студента-практиканта _____

Направление подготовки _____

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: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022