

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 12:15:12
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 практики

Вид практики: учебная практика

Тип практики: Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2022</u>
Реализуется в	<u>6</u> семестре

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	8
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	10
5	Структура и содержание практики	12
6	Задания, график и порядок их выполнения	14
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	20
8	Промежуточная аттестация по практике	25
9	Критерии выставления оценок	26
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	32
	Приложения	36

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ВВЕДЕНИЕ

Практика является обязательной частью программ высшего образования.

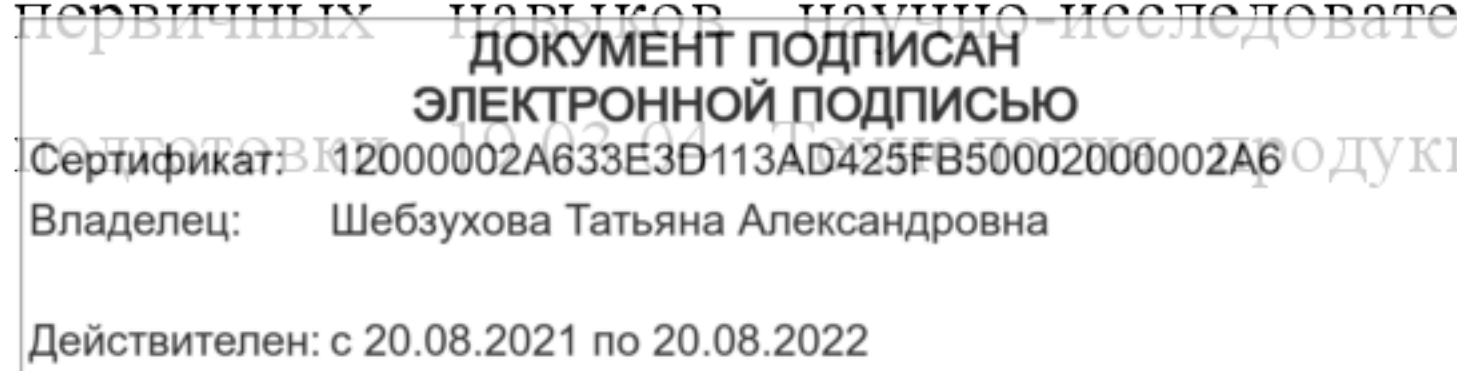
Образовательная программа Технология продукции и организация общественного питания сформулирована в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 и профессиональными стандартами: **Руководитель предприятия питания** Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510), **Специалист по технологии продукции и организации общественного питания** Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.07.2020 N 59004)

Организация практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 практику выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

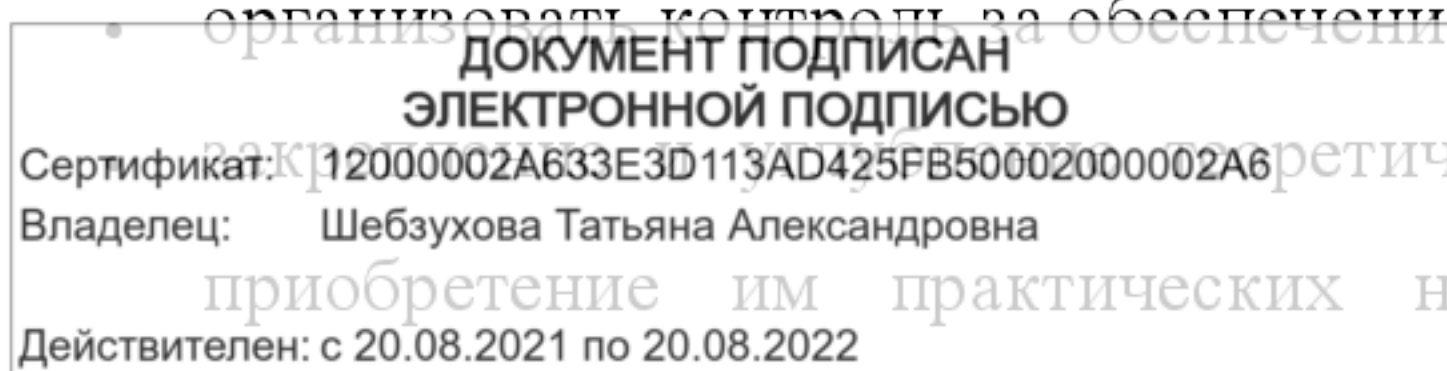
1.1. Цели практики

Целями практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела является:

- закрепление и углубление теоретической подготовки по образовательной программе 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела
- получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности обучающихся;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами,
- получение профессиональных умений и навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
- получение профессиональных умений и навыков изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;



профессиональной деятельности.

Данная практика способствует реализации преемственности перенесения полученных

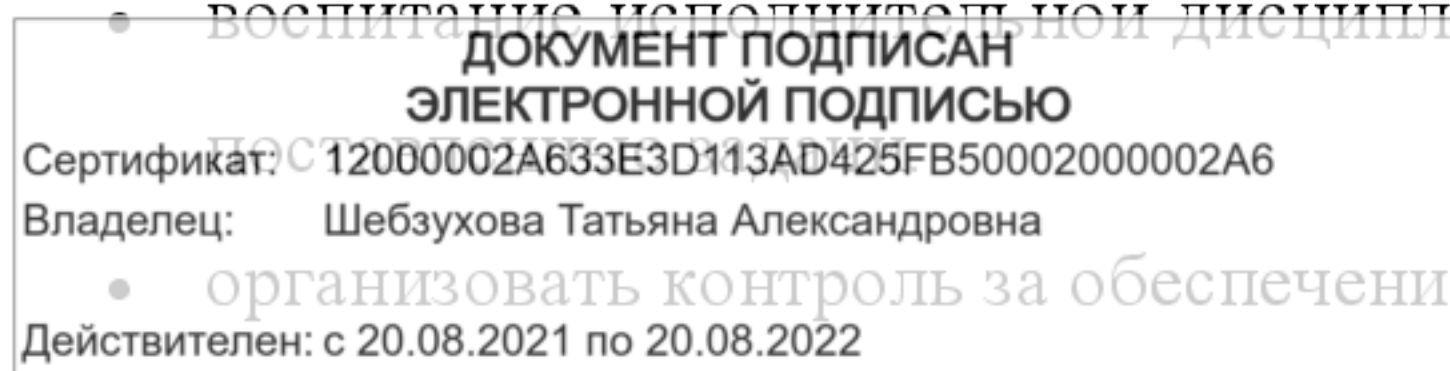
студентами теоретических знаний в умения и навыки научной работы.

1. 2. Задачи практики

Задачами практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела является:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующей деятельность организации;
- исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;

- воспитание исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать



- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;

- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется на базе предприятий питания различных по договорам о практической подготовке обучающихся с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

Практика Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ или в сторонних организациях по договорам о практической подготовке обучающихся.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Способен выделять проблемную ситуацию, осуществлять ее анализ и диагностику на основе системного подхода; Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; Способен определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Способен определять эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1_{ОПК-4} Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. ИД2_{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения. ИД3_{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Демонстрирует знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. Способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения. Способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1_{ОПК-5} Имеет научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания ИД2_{ОПК-5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1_{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов ИД-2_{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Демонстрирует знания и умения выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов Способен анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1_{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями	Способен организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Права и обязанности обучающихся

3.1. Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- ведут дневник практики, где фиксируются все виды работ, выполняемых в течение рабочего дня.

3.2. 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.

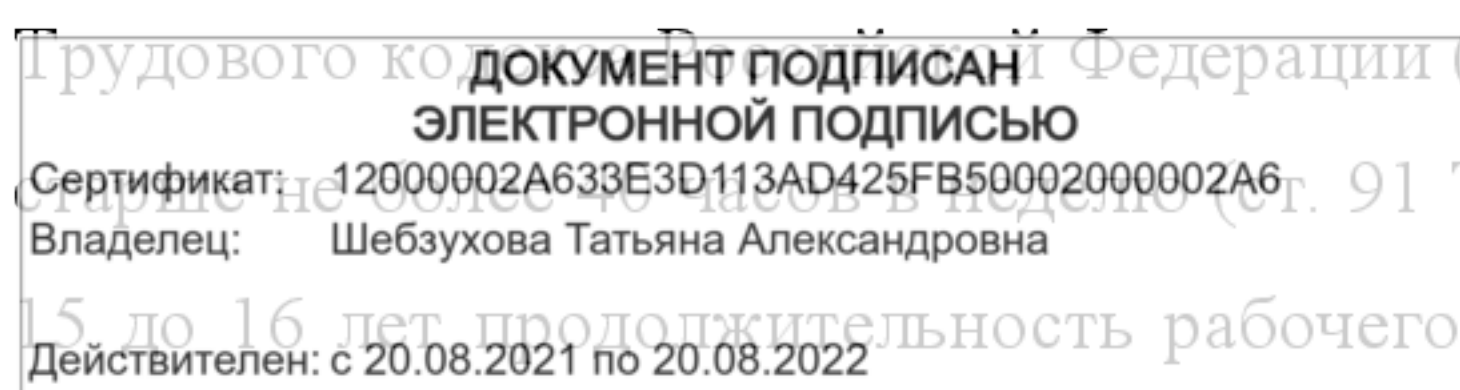
Допускается проведение практики в составе специализированных, сезонных или студенческих отрядов и в порядке индивидуальной подготовки у специалистов, имеющих соответствующую квалификацию;

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

3.4. 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.

3.5. 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). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на



предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

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.

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.

3.6. 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.

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

4.1. Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики из числа лиц, имеющих квалификационный уровень подготовки.

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители, 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.

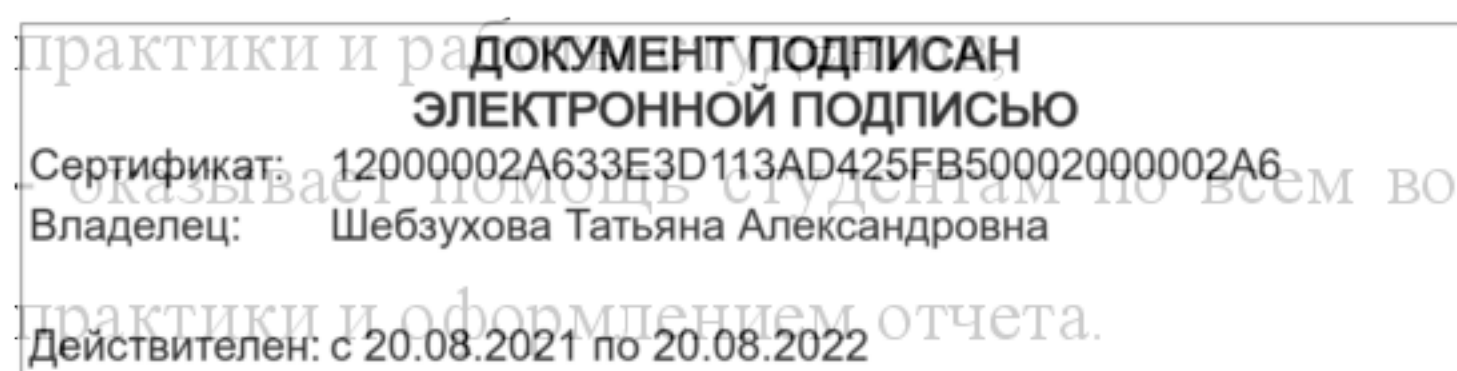
Обязанности руководителя практики от кафедры:

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:

- согласовывает программу практики и тему индивидуального задания;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет общую схему выполнения, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом



вопросам, связанным с прохождением

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 предприятия:

- 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

Общая трудоемкость практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

Зачет с оценкой 6 семестр.

Структура и содержание практики

Прохождение учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в

сторонних организаций по договору о практической подготовке обучающихся

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Ознакомительная лекция в университете. Получение документов для прибытия на практику.	3	
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.	3	Собеседование
		Организация рабочего места	4,5	Собеседование
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт предприятия)	6	Собеседование
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	7,5	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Собеседование
		Изучение системы материально-технического снабжения. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов. Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально – технического снабжения, логистических процессов.	15	Собеседование
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию	15	Собеседование
		Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия	15	Собеседование
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Разработка ассортимента продукции питания различного		

		назначения, организация выработки в производственных условиях.		
		Обработка и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	30	Собеседование
		Всего:	90	
		Выполнение индивидуального задания		
		Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	15	Собеседование
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	15	Собеседование
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	10	Собеседование
		Выводы и предложения по внедрению блюд/изделий в производство	5	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Обработка и систематизация собранного материала	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета по практике	4,5	
		Защита отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа)	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
		Итого	162	

Прохождение учебной практики (научно-исследовательская работа) в
Пятигорском институте (филиал) СКФУ

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

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Ознакомительная лекция в университете. Получение документов для прибытия на практику.	3,0	
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.	3,0	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт лабораторий)	4,5	Собеседование
		Всего:	13,5	
		Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение работы и оснащение оборудованием базы практики
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятиях общественного питания.	10	Собеседование
		Изучение ассортимента продукции питания различного назначения, используемого в общественном питании.	50	Собеседование
		Изучение внедрения системы ХАССП на предприятиях общественного питания	20	Собеседование
		Всего:	90	
		Выполнение индивидуального задания		
		Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	15	Собеседование
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий	15	Собеседование
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	10	Собеседование
		Выводы и предложения по	5	Собеседование

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Исследование качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		внедрению блюд/изделий в производство		
		Всего:	45	
Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Обработка и систематизация собранного материала.	7,5	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета по практике	4,5	
		Защита отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа)	3,0 (контроль)	
		Всего:	13,5	
		Итого		

Основной формой выполнения научно-исследовательской работы является индивидуальная работа. Студентам выдаются индивидуальные задания по разработке реальных научных и производственных проблем, связанных с тематикой кафедры.

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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и контроля за обеспечением качества продукции и услуг
	ИД-2 _{УК-1} Может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных	Осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществлять исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	ИД-3 _{УК-1} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Определять риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Определять эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} Демонстрирует знания и умения в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	Продemonстрировать знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД2 _{ОПК-4} Способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД3 _{ОПК-4} Способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	Проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	Продemonстрировать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию

деятельности для решения организационно-технологических задач	деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	технологических задач на предприятиях питания	
	ИД2 _{ОПК-5} Демонстрирует способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Продemonстрировать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению к исследованию
ПК-7Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Может выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Выполнить лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ИД-2 _{ПК-7} Может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими	Сделать анализ результатов проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Изучить требования охраны труда и экологической безопасности предприятия базы практики

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	исследований		
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Может организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Разработать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Способен выделять проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Продemonстрировать решение проблемной ситуации, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Продemonстрировать умение совершенствовать организационную структуру предприятия – базы практики. Подготовить материалы для публикации
	ИД-2 _{УК-1} Может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений	Продemonстрировать умение производить поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществлять исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности. Подготовить материалы для публикации
	ИД-3 _{УК-1} Может осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений	Продemonстрировать умение производить поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Продemonстрировать умение совершенствовать организационную структуру предприятия – базы практики. Подготовить материалы для публикации

	Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	умение определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	умение определять риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Подготовить материалы для публикации
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-4} Обладает знаниями использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Продemonстрировать умение определять эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} Демонстрирует знания и умения в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	4Продemonстрировать умения в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
	ИД2 _{ОПК-4} Способен использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения.	Продemonстрировать умение использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
	ИД3 _{ОПК-4} Способен проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Продemonстрировать умение проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Продemonстрировать научные умения и навыки исследовательской деятельности для решения
			Выполнение индивидуального задания по научному направлению

навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	организационно-технологических задач на предприятиях питания	исследованию. Подготовить материалы для публикации
	ИД2 _{ОПК-5} Демонстрирует способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания.	Продемонстрировать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Может выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Выполнить лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ИД-2 _{ПК-7} Может анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами	Сделать анализ результатов проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг. Проведение мониторинга в области качества и безопасности пищевой продукции.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна			
Действителен: с 20.08.2021	ИД-1 _{ПК-8} Может	ИД-1 _{ПК-8} Разработать	Изучить

организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
			Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
			Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

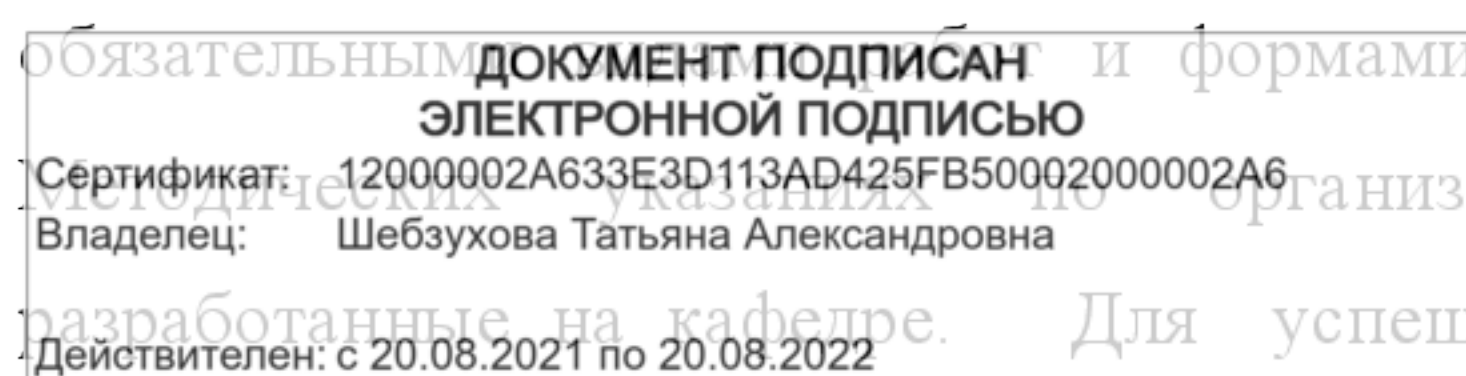
Предлагаемые студенту задания позволяют проверить отработку программы практики и формирование компетенций: **УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-8**

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», «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»**.

При прохождении практики Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики,

обязательным документом, подтверждающим выполнение практики, является отчетность, которые отражены в форме отчета по практике. Для успешного выполнения индивидуального задания необходимо ознакомиться с программой практики и правилами ее проведения, разработанными на кафедре. Для успешного выполнения индивидуального задания необходимо ознакомиться с программой практики и правилами ее проведения, разработанными на кафедре.



задания практики Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) студенту необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1	1-9	1	1-8
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1,2	1-9	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-9	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	1-9	1	1-8

По окончании практики студент составляет письменный отчет.

Отчет проверяется и подписывается 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 кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

7.1 Структура отчета по учебной практике (научно-исследовательская работа), проходившей на предприятии – базе практики

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист, индивидуальное задание	
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность)	1-2
2	Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	2-3
3	Изучение материально-технического снабжения	1-2
4	Изучение меню и организации производственных процессов производства продукции общественного питания	4-5
5	Изучение дополнительных услуг предприятия-базы	1-2
6	Индивидуальное задание по практике	5-6
	Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	1

	Список использованных источников	1-2
	Приложения (дневник по практике)	
Итого:		20-25

Отчет проверяется и подписывается 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.

7.2 Структура отчета по учебной практике (научно-исследовательская работа), проходившей в Пятигорском институте (филиал) СКФУ

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист, индивидуальное задание	
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт научно-исследовательской и технологической лаборатории	1-2
2	Научно-исследовательская работа	
2.1	Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятиях общественного питания	2-3
2.2	Изучение нового ассортимента продукции питания различного назначения, используемого в общественном питании	3-4
	Внедрение системы ХАСПП на предприятиях общественного питания	3-4
3	Индивидуальное задание по практике	5-6
	Заключение	1
	Список использованных источников	1-2
	Приложения	
Итого:		20-25

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, для таблиц допускается кегель 12.

Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом. Лист с текстом должен иметь поля: слева – 20 мм, справа–15 мм, сверху–20 мм, снизу

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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. Оформленная записка брошюруется в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц.

8. Программа и методические указания по прохождению этапов практики

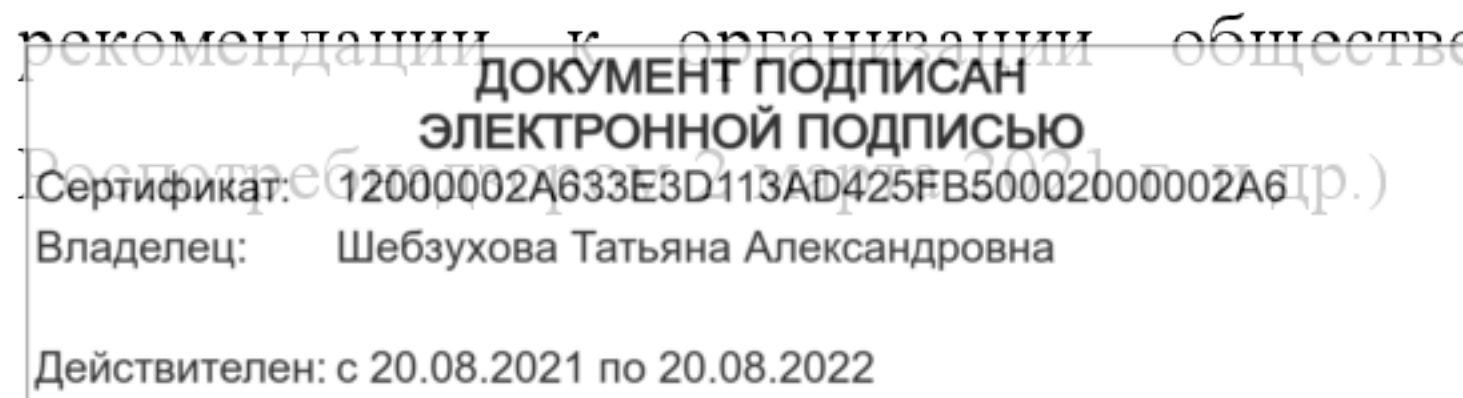
8.1 Паспорт предприятия

Изучается общая характеристика 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 изготовления блюд и изделий, внедрение передовой техники.

8.2 Изучение и анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии

Изучается нормативная, техническая и технологическая документация, применяемая на предприятии.

Анализируется соответствие работы предприятия нормативным документам. (ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"(введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" введен с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г., Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв.



8.3 Изучение и анализ материально-технического снабжения

Изучаются договоры на снабжение предприятия продуктами и способов их завоза. Перечень предприятий-поставщиков, поставляющих сырье и полуфабрикаты, график поступления сырья, количественная и качественная приемка продуктов и полуфабрикатов, их документальное оформление, устройство помещений для приема и хранения, оборудование, транспортные средства, используемые в помещениях склада.

Схема расположения помещений для хранения продуктов или полуфабрикатов с указанием их площади и режимов хранения, температуры и влажности. Соответствие расположения помещений приема и хранения поточности технологического процесса (анализ, выводы и предложения).

8.4 Изучение и анализ меню и организации процессов производства продукции общественного питания

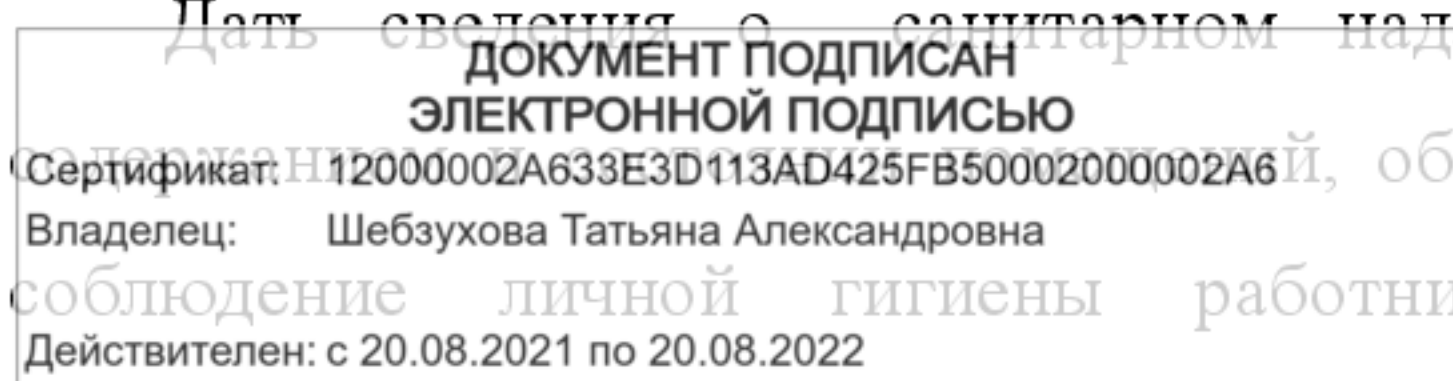
Изучение меню предприятия. Соответствие нормативному документу «Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Роспотребнадзором 4 октября 2021 г.).

Изучение технологических процессов с момента начала рабочего дня и до его окончания. Общее оснащение предприятия торгово-технологическим и холодильным оборудованием, его характеристика. Предложения по увеличению коэффициента использования торгово-технологического и холодильного оборудования.

Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

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

Дать сведения о санитарном надзоре на предприятии, санитарном содержании помещений, оборудования, инструментов, посуды; соблюдении личной гигиены работниками цехов, сроки проведения



медицинских осмотров. Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Описать задачи и технику проведения бракеража готовой продукции. Дать оценку работы цехов с точки зрения правильности ведения технологических процессов, соблюдения соответствия рецептур документам (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, ТТК, ТУ).

8.5 Техника безопасности и охрана труда на предприятии

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

Условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов.

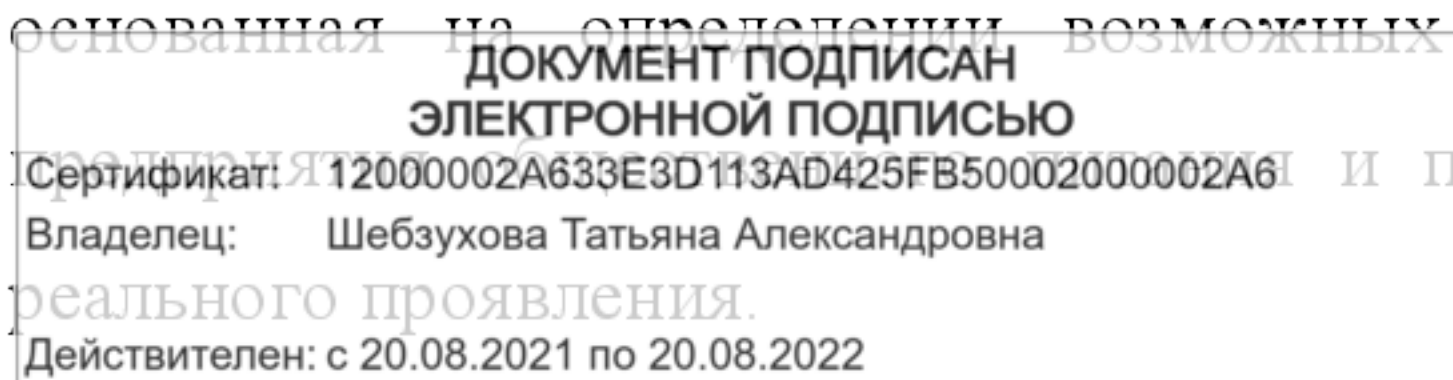
8.6 Изучение основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики

Изучение услуг предприятия-базы практики, соответствие ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания", введены с 1 января 2021 г.

Дать рекомендации по расширению количества услуг для улучшения имиджа предприятия.

8.7 Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия и предупреждения этих рисков до их реального проявления.



Система ХАССП – документация внутреннего характера, имеющая внешнее проявление и нацелена на предотвращение рисков для здоровья общества.

Главной задачей принципов ХАССП, реализуемых на предприятиях общественного питания, является предупреждение различных рисков еще до момента их появления.

Изучить внедрение ХАССП или ее элементов на предприятии-базе практики.

8.8 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. Примерная тематика, представленная в методических указаниях, может расширяться за счет использования в работе тем, предложенных студентом или руководителем от организации–базы практики.

Для успешного выполнения индивидуального задания по практике, необходимо самостоятельно детально изучить источники литературы, опыт работы предприятия базы–практики. Сбор материалов для выполнения индивидуального задания позволяет приобрести профессиональные навыки, знания и умения необходимые для профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором студент проходит практику.

8.8.1 Примерная тематика индивидуальных заданий:

№п/п	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Наименование заданий
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна	Исследование показателей качества
1.	Блюдо из мяса для диетического питания	при заболеваниях органов пищеварения

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

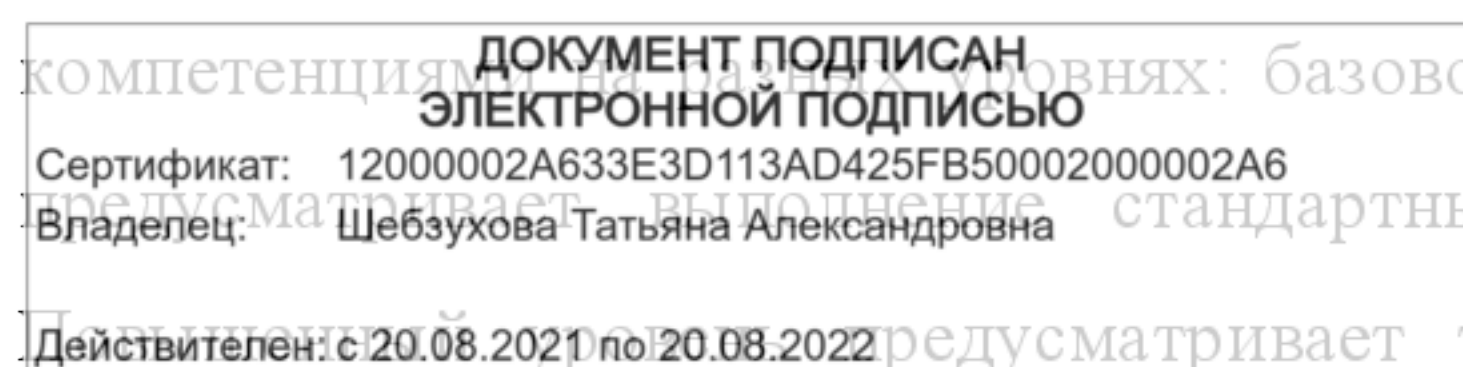
2.	Блюды из овощей для диетического питания при заболеваниях печени
3.	Блюды из рыбы для диетического питания при заболеваниях почек
4.	Блюды из мяса для диетического питания при заболеваниях почек
5.	Блюды из мяса для диетического питания при заболеваниях органов кровообращения
6.	Блюды из птицы для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
7.	Блюды из субпродуктов для диетического питания при анемии.
8.	Блюды для питания детей 3 лет в детском образовательном учреждении
9.	Блюды для питания детей 6 лет в детском образовательном учреждении
10.	Блюды для питания школьников 11-12 лет
11.	Блюды для питания школьников 7-8 лет
12.	Блюды для питания обучающихся в колледже
13.	Блюды для питания обучающихся в университете
14.	Блюды для питания спортсменов-лыжников
15.	Блюды для реабилитации людей, перенесших COVID-19
16.	Блюды для питания пожилых людей
17.	Фирменных блюд
18.	Мучных кондитерских изделий
19.	Мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
20.	Полуфабрикатов из птицы
21.	Супов-кремов
22.	Блюды функционального назначения из растительного сырья
23.	Блюды функционального назначения из нетрадиционного растительного сырья
24.	Супов-пюре из овощей
25.	Супов-пюре из мясных продуктов
26.	Блюды из отварной птицы
27.	Блюды из кролика
28.	Блюды из котлетной массы из курицы
29.	Блюды из котлетной массы из говядины
30.	Блюды из дичи
31.	Блюды из творога
32.	Блюды из котлетной массы из рыбы

9 Промежуточная аттестация

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института. В состав комиссии входят руководитель практики от кафедры, руководитель образовательной программы. В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке итогов практики.

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

компетенциями на 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.

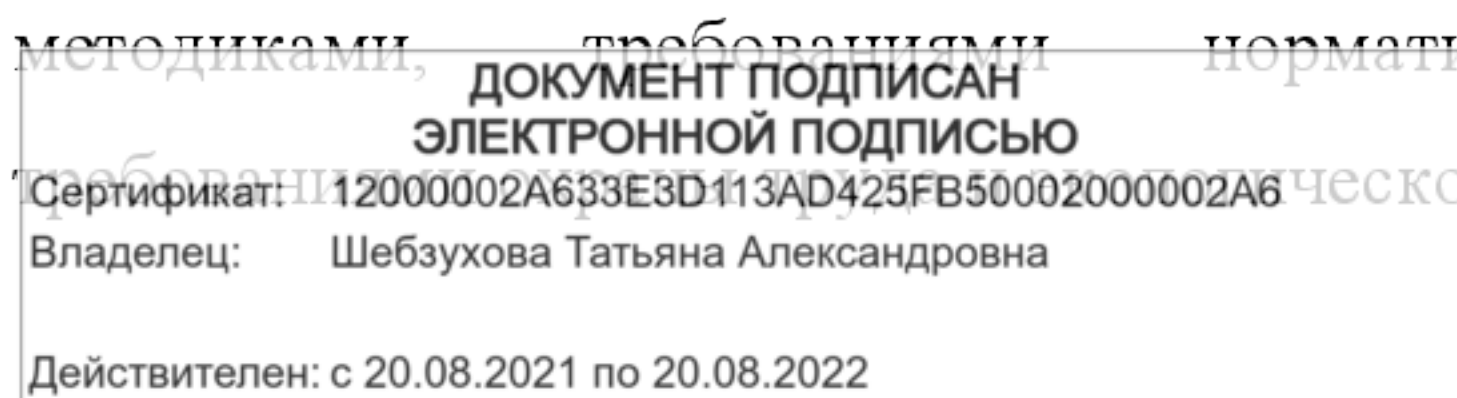
При проверке отчета по практике Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) и индивидуального задания, оцениваются:

- 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.

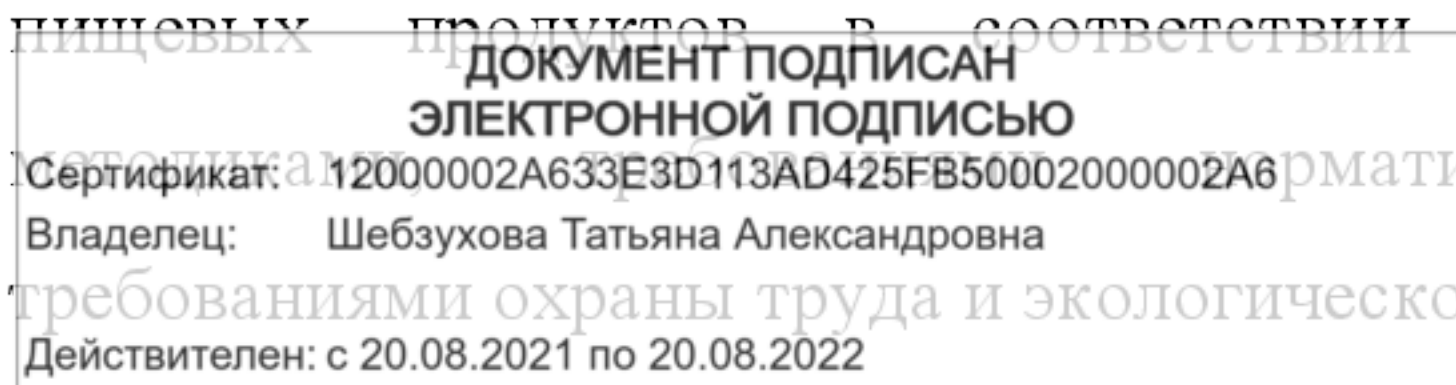
Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль обеспечения качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, исследованиями безопасности.



Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.



Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

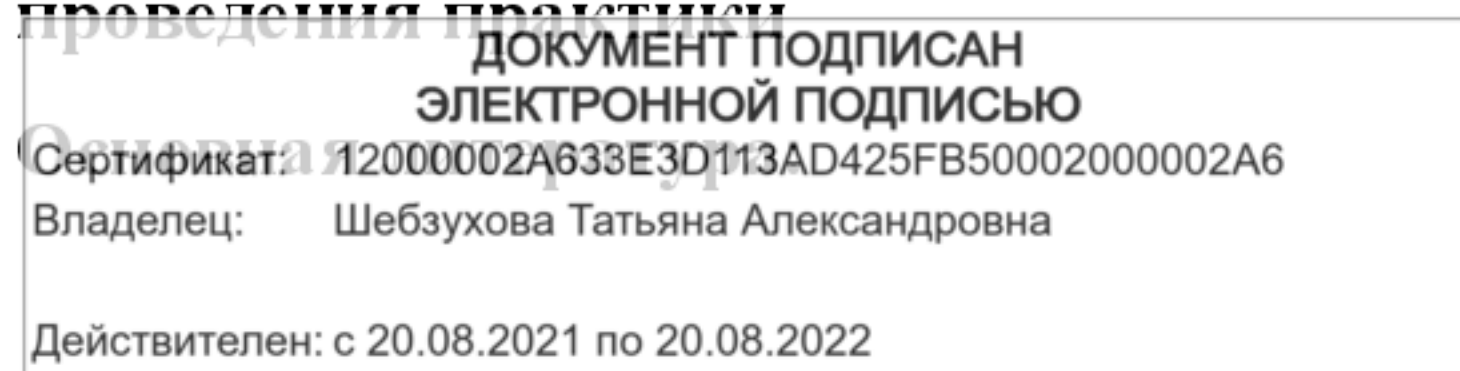
Описание шкалы оценивания

Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится для закрепления теоретических знаний, освоение методов научных исследований, в ходе которых будут использованы в дальнейшем для выполнения научно-исследовательской работы, публикации материалов исследования.

Результаты прохождения практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) должны быть использованы в подготовке обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

Перечень литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для

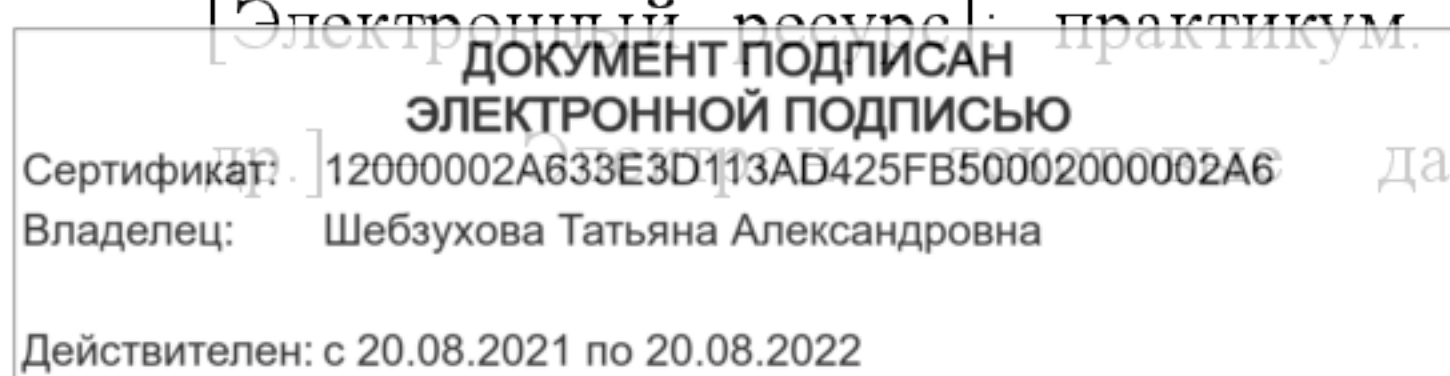
проведения практики



1. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
2. 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 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

Дополнительная литература:

1. Белов П.С. Математическое моделирование технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие (конспект лекций)/ Белов П.С.— Электрон. текстовые данные.— Егорьевск: Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2016.— 121 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43395>.— ЭБС «IPRbooks»
2. 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.
3. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания : учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116123.html>
4. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие/ Г.В. Попов [и



данные.— Воронеж: Воронежский

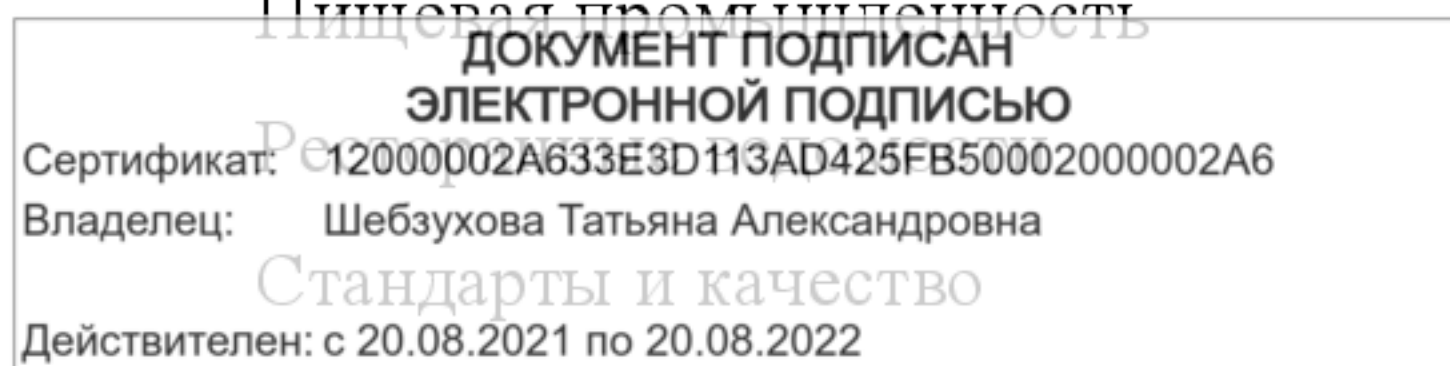
- государственный университет инженерных технологий, 2015.— 52 с.—
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50648>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М. : АСМС, 2014. - 257 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-93088-139-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579)
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>
8. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

9. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность



Методическая литература:

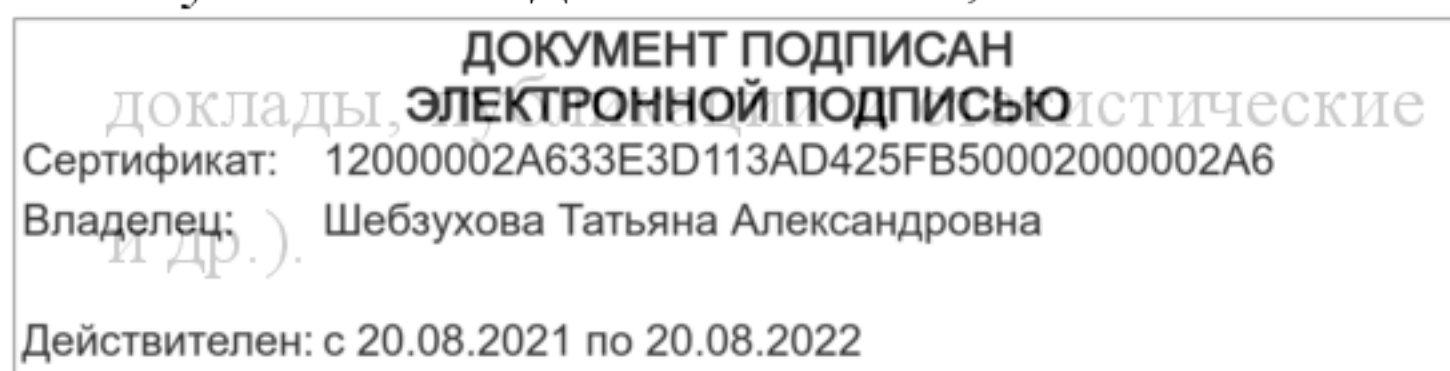
1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2022.

Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).

2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).

3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"),



4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
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/](http://www.gpntb.ru/)

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-
исследовательской работы)

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по учебной практике
научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Студенту _____
(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

[illegible]

Дата выдачи задания: « » 20 г.

« _____ » 20 ____ г.
(подпись руководителя)

38

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

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

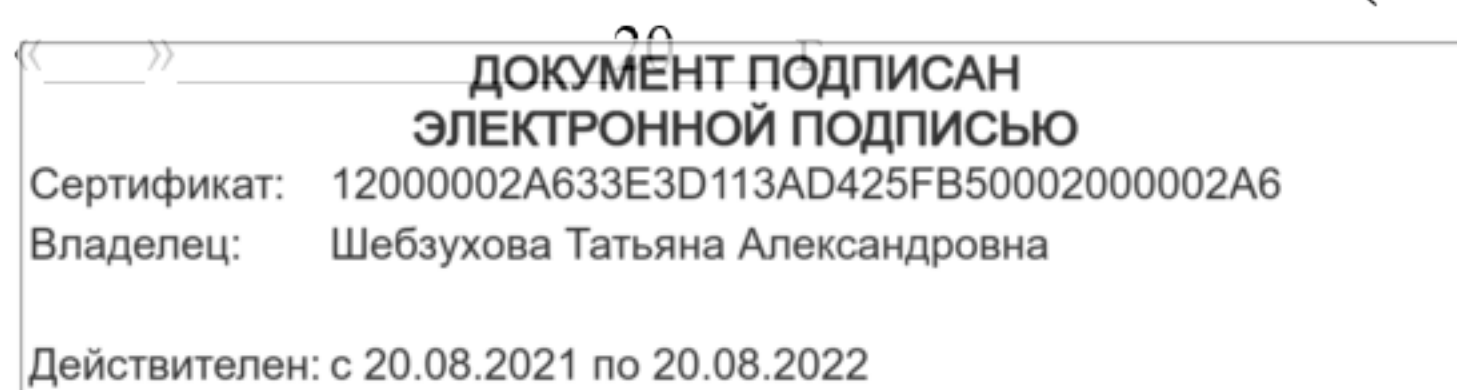
1. Фамилия _____
2. Имя, Отчество _____
3. Институт (филиал) _____
4. Направление подготовки/специальность _____
5. Направленность (профиль)/специализация _____
6. Курс ____ Группа _____ Форма обучения _____
7. Место прохождения практики _____

8. Вид, тип практики _____
9. Руководитель практики от Университета _____

10. Руководитель практики от организации _____

11. Сроки практики по учебному плану _____

Заведующий кафедрой _____
(Ф.И.О., подпись)



1. Задание на учебную практику

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Индивидуальное задание на учебную практику научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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

« ____ » _____ 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	
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	
		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	
Отчетный		Выполнение индивидуального задания	
		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 (Ф.И.О., подпись) Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна От Организации Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	_____ _____ _____ (Ф.И.О., подпись)
--	--

[illegible][illegible]

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

42

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 в образовательной программе 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 _____

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.)

