

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 12:15:19
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 практики научно-исследовательской
работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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	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	34
	Приложения	38

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков научно-исследовательской работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения обязательным является отработка программы учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Организация учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится 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 практику научно-исследовательскую работу (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является обязательным разделом образовательной программы высшего образования бакалавриата. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение первичных навыков научно-исследовательской работы. Данный вид учебной практики ориентирован на получение студентами умений и навыков научно-исследовательской работы.

Цель практики по научно-исследовательской работе - изучение методов средств и способов проведения научно-исследовательской деятельности, а также

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

получение практических навыков и умений выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы.

1.2. Цели практики

Целями учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся по образовательной программе
- 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 при выполнении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления;
- проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта 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;

закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение первичных профессиональных умений и навыков в сфере профессиональной деятельности.

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

Данная практика способствует реализации преемственности перенесения полученных студентами теоретических знаний в умения и навыки научной работы.

1.2. Задачи практики

Задачами учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются:

- 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
- 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 поставленные задачи.
- 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

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

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности.

Учебная 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.

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

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 процессов производства	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет знания в области питания и технологических процессов производства	Демонстрирует знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических

проектирования технологических процессов производства продукции питания	питания. ИД2 _{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения. ИД3 _{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.	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 питания	Способен организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

3. Права и обязанности обучающегося

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

дления практики:

- выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программами 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.

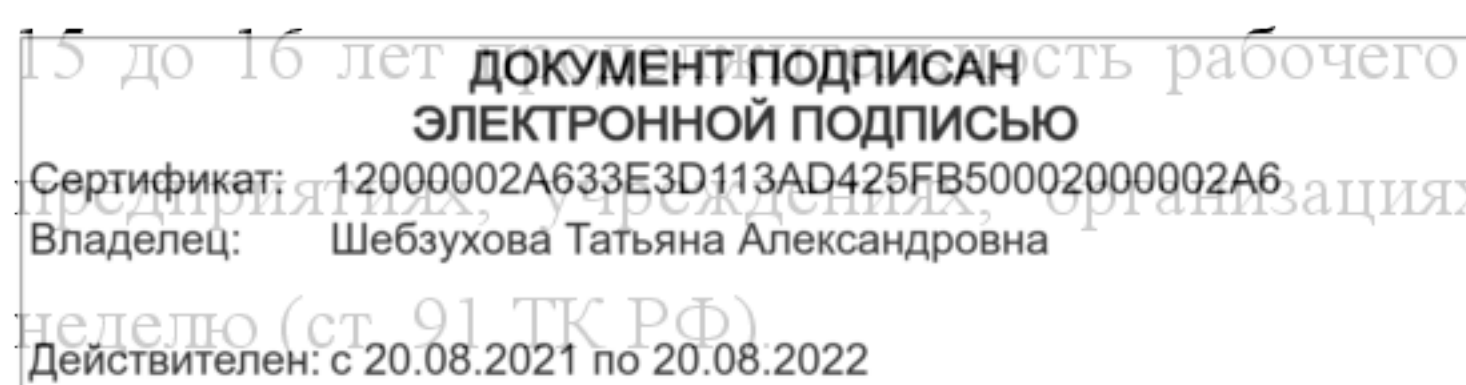
3.2. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

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



дней при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в

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.

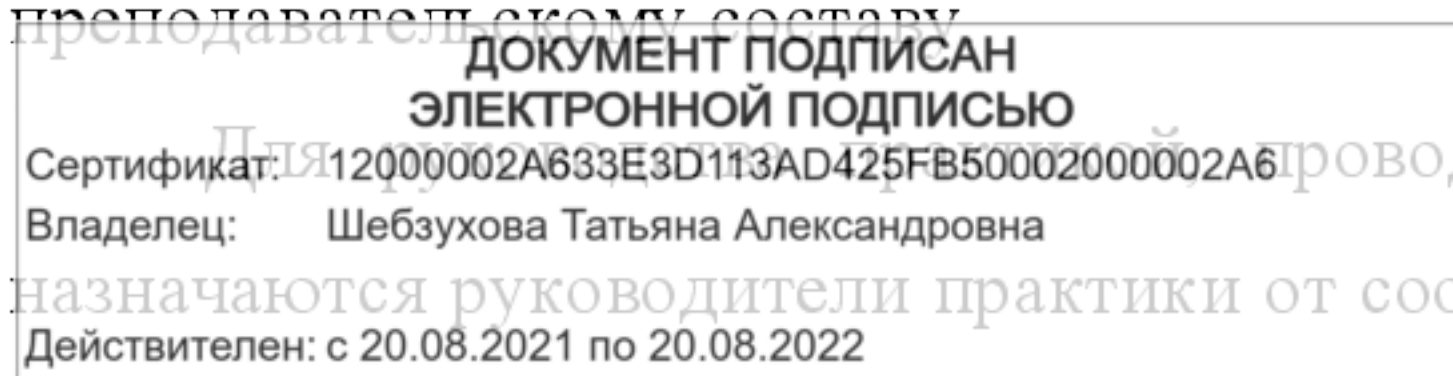
При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных 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 от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-

преподавательскому составу, выполняемой 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.

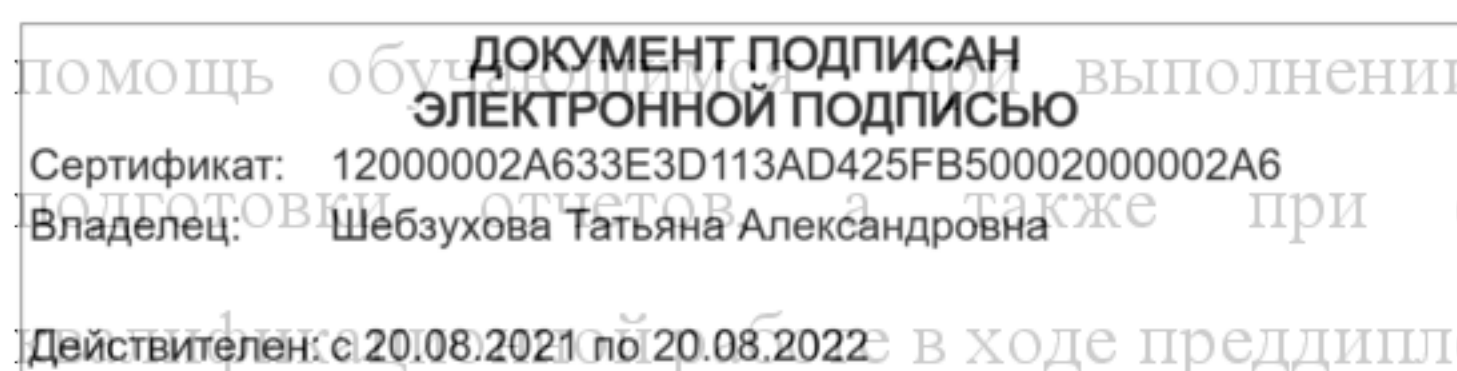
4.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, 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.

4.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую



ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной преддипломной практики;

- оказывает методическую помощь организации, принимающей на практику обучающихся.
- доводит до сведения заведующего кафедрой все случаи нарушения обучающимися дисциплины на базе практики;
- рассматривает отчет обучающихся о практике.

4.4. После завершения практики:

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

4.5. 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

Общая трудоемкость учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) «Научно-исследовательская работа» составляет 6 зачетных единиц, 162 часа.

Зачет с оценкой 4 семестр

Структура и содержание практики

План поведения учебной практики научно-исследовательская работа

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

(получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в

сторонних организациях по договорам о практической подготовке обучающихся

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.	3	
		Получение документов для прибытия на практику.		
		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	отчет (письменный)
		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	Письменный отчет
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	отчет (письменный)
		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	Сообщение
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования, основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию	15	Отчет (устный)
		Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия	15	Отчет (устный)
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 систематизация 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	Отчет (письменный)
		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	

План проведения учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в структурных подразделениях Пятигорском институте (филиал) СКФУ

Разделы (эпизоды) учебной практики	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

Организа- ционный	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.	3,0	
		Получение документов для прибытия на практику.		
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить	3,0	Собеседование
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа.		
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
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}	Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт лабораторий)	4,5	отчет (письменный)
		Всего:	13,5	
		Изучение работы и оснащение оборудованием базы практики	10	Отчет (письменный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятиях общественного питания.	10	Отчет (устный)
		Изучение ассортимента продукции питания различного назначения, используемого в общественном питании.	50	Отчет (письменный)
		Изучение внедрения системы ХАССП на предприятиях общественного питания	20	Отчет (письменный)
		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 производства	5	Отчет (письменный)

	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}	собранного материала.		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	

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 вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	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
	ИД-3 _{УК-1} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений	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.

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

	решения.		
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 исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1 _{ОПК-5} Демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях	Продemonстрировать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна			
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

	для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	услуг предприятиями питания	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 в проблемной ситуации	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} Способен проводить определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации	Продemonстрировать умение определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения.	Продemonстрировать умение определять риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.

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/)

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

