

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.03.2023 10:45:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по организации и проведению производственной технологической практики
для обучающихся по направлению подготовки

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

Пятигорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	3
1	Цели и задачи практики	4
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций	6
3	Права и обязанности обучающихся	9
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	10
5	Структура и содержание практики	12
6	Задания, график и порядок их выполнения	15
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	22
8	Промежуточная аттестация по практике	28
9	Критерии выставления оценок	29
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	30
	Приложения	35

ВВЕДЕНИЕ

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 17августа 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)

В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков профессиональной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения обязательным является отработка программы производственной технологической практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

Организация производственной технологической практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет». Кафедра «Технология продуктов питания и товароведения» при направлении студентов на производственную

технологическую практику выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

производственной технологической практики являются закрепление знаний, полученных бакалаврами в процессе обучения и приобретение опыта работы:

- совершенствование практических навыков и профессиональных компетенций подготовки обучающихся
- изучение производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений, закрепление и углубление теоретической подготовки;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- определение направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
- определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- получение профессиональных навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать эффективность и надежность процессов производства.
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Данная практика способствует реализации преимущественности перенесения полученных студентами теоретических знаний в умения и навыки практической работы обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы; воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.

1.2. Задачи практики

Задачами технологической практики является:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- приобретение профессиональных навыков, для проведения исследований по заданной методике и анализировать полученные результаты;
- изучение методов определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующей деятельность организации;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации;

- систематизация теоретических знаний, полученных в ходе обучения;
- формирование умений работать в коллективе;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;
- воспитание исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- создание условия для практического освоения различных форм и методов профессиональной деятельности;
- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

Производственная технологическая практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования компетенций.

Формируемые компетенции(индикаторы) в ходе отработки программы практики:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{ук-3} Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Демонстрирует способность участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.
	ИД-2 _{ук-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Способен обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта.
	ИД-3 _{ук-3} Обеспечивает выполнение	Способен обеспечивать выполнение поставленных задач на основе

	поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1_{УК-6} Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности; ИД-2_{УК-6} Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; ИД-3_{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни Демонстрирует способность реализовать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Демонстрирует способность критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1_{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности; ИД-2_{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности; ИД-3_{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Демонстрирует способность планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению Демонстрирует способность

поведению	профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; ИД-2_{УК-11} Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; ИД-3_{УК-11} Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям Демонстрирует способность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1_{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД-2_{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3_{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

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

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 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).

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.

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, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

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.

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

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 помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов;
- 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

5.1 Объем практики

Производственная технологическая практика осуществляется на базе предприятий сторонних организаций, основывается на договорах о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

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

Технологическая практика проводится на 3 курсе в 6 семестре (4 недели).

5.2 Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Ознакомительные лекции Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	1,5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3,0	отчет (письменный)

		Всего:	9,0	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	1,5	отчет (письменный)
		Изучение системы материально-технического снабжения	3,0	отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	1,5	Сообщение
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	1,5	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов. Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационно-экономической работы	117	Собеседование
		Всего:	117	
Отчетный	ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} ,	Обработка и систематизация собранного	9,0	Защита отчета

	ИД-3 _{УК-3} , ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} , ИД-3 _{УК-6} , ИД-1 _{УК-7} , ИД-2 _{УК-7} , ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{УК-11} , ИД-2 _{УК-11} , ИД-3 _{УК-11} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	материала.		с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	162,0	

Общая трудоемкость практики составляет 162 астрономических часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Отчет должен содержать:

1. Название фирмы или предприятия;
2. Местоположение;
3. Вид деятельности;
4. По каким направлениям работает организация;
5. Штат сотрудников;
6. Перечень вновь приобретенных профессиональных навыков;
7. Перечень должностных обязанностей в период прохождения практики;
- 8. Инновации в обслуживании;**
9. Общая оценка деятельности предприятия и его сотрудников;
10. Профессиональные контакты и деловые партнеры;
11. Характеристика рынка продаж услуг;
12. **Индивидуальное задание:** разработка рекомендаций по совершенствованию организации технологии производства блюд, производства продукции, обслуживания потребителей. Подготовка материалов для публикации в открытой печати

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-3.	ИД-1 _{УК-3} Способен	Изучить методы	Изучить

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, не способен использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	командообразования и командного взаимодействия при совместной работе	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-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	Изучить работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	Осуществить исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
	ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Изучить возможность выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Определять риски возможных конфликтов социального взаимодействия
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Обладает знаниями использовать знания и устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности.	Изучить эффективность процессов при решении профессиональных задач саморазвития на основе принципов образования	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-6} Может реализовать и корректировать стратегию личностного и	Разработать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом	Разработать и представить оптимальный вариант стратегии личностного

	профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	ИД-3 _{УК-6} Способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности. Разработать мероприятия по совершенствованию
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Демонстрирует знания и умения выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности.	Выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-7} Способен использовать методы планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Разработать проект своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-7} Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной	Продемонстрировать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию

	и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Демонстрирует знания действующих правовых нормам, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Ознакомиться с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-11} Демонстрирует способности предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	Подготовить обзор по предупреждению коррупционных рисков в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-11} Демонстрирует способности взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Изучить взаимодействие в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и	ИД-1 _{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Определять и анализировать свойства сырья полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Изучить мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2 _{ПК-4} Способен организовать выбор, не	Изучить эффективность и надежность процессов	Изучить системы качества и

безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	производства их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Выполнение индивидуального задания	Предложить рекомендации по совершенствованию работы

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Способен участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, не способен использовать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Продemonстрировать знания и умения использовать методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе	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-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов,	Изучить работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов,	Осуществить исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности

	информационных технологий и технологий форсайта;	информационных технологий и технологий форсайта	
	ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Изучить возможность выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Определять риски возможных конфликтов социального взаимодействия
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Обладает знаниями использовать знания и устанавливать личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности.	Изучить эффективность процессов при решении профессиональных задач саморазвития на основе принципов образования	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-6} Может реализовать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Разработать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Разработать и представить оптимальный вариант стратегии личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	ИД-3 _{УК-6} Способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Критически оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности. Разработать мероприятия по совершенствованию

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Демонстрирует знания и умения выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности.	Выбирать здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-7} Способен использовать методы планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Разработать проект своего рабочего и свободного время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-3 _{УК-7} Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Продemonстрировать уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Демонстрирует знания действующих правовых норм, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Продemonстрировать знания и умения работать с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
	ИД-2 _{УК-11} Демонстрирует способности предупреждать коррупционные риски в	Подготовить обзор по предупреждению коррупционных рисков в профессиональной	Выполнение индивидуального задания по направлению

	профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям ИД-3_{ук-11} Демонстрирует способности взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	деятельности Продemonстрировать знания и умения взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	исследованию Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1_{ПК-4} Способен анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при ознакомительной обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Определять и анализировать свойства сырья полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Продemonстрировать знания и умения по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2_{ПК-4} Способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия	Продemonстрировать знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов высокого качества
	ИД-3_{ПК-4} Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства	ИД3_{ПК-4} Выполнение индивидуального задания	ИД3_{ПК-4} Предложить рекомендации по совершенствованию работы

	продуктов питания		
--	-------------------	--	--

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить при отработке программы производственной технологической практики компетенции УК-3, УК-6, УК-7, УК-11, ПК-4

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 производственной технологической практики необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

Для успешного выполнения индивидуального задания по производственной технологической практике студенту необходимо самостоятельно детально изучить рекомендуемые 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	1-3	1-9	1	1-8
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1-3	1-9	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1-3	1-9	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1-3	1-9	1	1-8

По окончании практики студент составляет письменный отчет.

Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации

должна быть заверена печатью организации. Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

Структура отчета практике при работе на предприятии общественного питания:

Примерная структура отчета по практике

Наименование разделов	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	1-2
Паспорт предприятия	3-4
Организация снабжения предприятия продуктами и товарами материально технического оснащения	3-4
Организация работы помещений для приема и хранения продуктов	3-4
Организация работы производственных помещений	3-4
Организация обслуживания на предприятии	3-4
Организация работы моечных	3-4
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях	3-4
Индивидуальное задание	3-4
Заключение	1
Список литературы	1
Приложения	
Всего	28-36

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

Введение

1. Характеристика предприятия базы практики.
2. Требования техники безопасности при отработке программы практики.
3. Организация работы технологических лабораторий.
4. Организация работы исследовательских лабораторий.
5. Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

6. Индивидуальное задание.

Заключение.

Список литературы.

Отчет оформляется на листах формата А4. Текст отчета должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой

бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Паспорт предприятия

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

Снабжение предприятия продуктами, их хранение

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

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 (выполняется на миллиметровой бумаге).

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

Производственные цехи

Изучить технологические процессы с момента начала рабочего дня и до его окончания. Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

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

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

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

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

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

Штат основных производственных цехов. Графики выхода на работу производственного персонала.

Разработка рекомендаций по совершенствованию работы структурных подразделений предприятия.

Техника безопасности и охрана труда на предприятии

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

Условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов.

План мероприятий по охране труда и технике безопасности на предприятии. Использование средств на эти мероприятия.

Анализ случаев травматизма, их регистрация и учет.

Общее оснащение предприятия торгово-технологическим и холодильным оборудованием, его характеристика.

Предложения по увеличению коэффициента использования торгово-технологического и холодильного оборудования.

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.

При прохождении практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно – исследовательской деятельности необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

Для успешного выполнения заданий по технологической практике, студенту 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.

Примерная тематика индивидуальных заданий:

№п/п	Наименование заданий
	Совершенствование технологии, организации производства блюд и исследование показателей качества
1.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
2.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из овощей для диетического питания при заболеваниях печени
3.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из рыбы для диетического питания при заболеваниях почек
4.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях почек
5.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из мяса для диетического питания при заболеваниях органов кровообращения
6.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из птицы для диетического питания при заболеваниях органов пищеварения
7.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из субпродуктов для диетического питания при анемии.
8.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания детей 3 лет в детском образовательном учреждении
9.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания детей 6 лет в детском образовательном учреждении
10.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания школьников 11-12 лет
11.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания школьников 7-8 лет
12.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания обучающихся в колледже
13.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания обучающихся в университете
14.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания спортсменов- лыжников
15.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для реабилитации людей, перенесших COVID-19
16.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд для питания пожилых людей
17.	Разработать нормативно – технологическую документацию фирменных блюд
18.	Разработать нормативно – технологическую документацию для мучных кондитерских изделий
19.	Разработать нормативно – технологическую документацию для мучных кондитерских изделий пониженной калорийности
20.	Разработать нормативно – технологическую документацию для полуфабрикатов из птицы
21.	Разработать нормативно – технологическую документацию для супов-кремов
22.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд функционального назначения из растительного сырья

23.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд функционального назначения из нетрадиционного растительного сырья
24.	Разработать нормативно – технологическую документацию для супов-пюре из овощей
25.	Разработать нормативно – технологическую документацию для супов-пюре из мясных продуктов
26.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из отварной птицы
27.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из кролика
28.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из котлетной массы из курицы
29.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из котлетной массы из говядины
30.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из дичи
31.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из творога
32.	Разработать нормативно – технологическую документацию блюд из котлетной массы из рыбы

8 Промежуточная аттестация по практике – зачет с оценкой

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

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

9 Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья,

полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Описание шкалы оценивания

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

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
------------------	------------------------------

88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенций: УК-3, УК-6, УК-7, УК-11, ПК-4.

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень основной литературы

Основная литература:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб. : Троицкий мост, 2016. – 168 с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

Дополнительная литература:

1. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В.

Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

2. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>.— ЭБС «IPRbooks»

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

5. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие/ Г.В. Попов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50648>.— ЭБС «IPRbooks»

6. 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

7. 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)

8. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

9. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению производственной технологической практики 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"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
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. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
Технологическая практика**

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 _____

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 /специальность _____
Направленность (профиль)/специализация _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на практику

Вид практики: Производственная практика

Тип практики: Технологическая практика

Студент

_____ (Ф.И.О.)

Группа _____ Форма обучения _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

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

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

[illegible]

(протокол от « » 20 г. №).

Дата выдачи задания: « » 20 г.

« ____ » 20 ____ г.
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись студента)

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

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

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

« ____ » _____ 20 ____ г.

1. Задание на производственную технологическую практику
(вид и тип практики)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Индивидуальное задание на производственную технологическую практику
(вид и тип практики)

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и
товароведения (протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____).

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от Университета

_____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____ « ____ » _____ 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	Отчет по практике
Прохождение практики		Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	Отчет (письменный)
		Изучение системы материально-технического снабжения	Отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	Отчет (устный)
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	Собеседование
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов. Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	
Отчетный		Выполнение индивидуального задания	Собеседование
		Обработка и систематизация собранного материала. Составление и оформление отчета о практике Защита отчета о прохождении практики	Защита отчета с оценкой

Руководители практики:

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

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

[illegible][illegible]

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

41

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)

6. Получение рабочей профессии*

Студент (ка) _____

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

и сдал (а) квалифицированную аттестацию с оценкой _____

Решением квалификационной комиссии

от «___» _____

Протокол № _____

Присвоена квалификация _____

Председатель

квалификационной комиссии:

М.П.

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

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

ОТЗЫВ*

Руководителя практики от организации

Наименование организации _____

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

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

Ф.И.О. студента-практиканта _____

Направление подготовки/специальность _____

Курс, группа _____

Период прохождения практики _____

Трудовые функции, выполняемые студентом при прохождении практики _____

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

Перечень изученных студентом за время работы вопросов _____

Перечень приобретённых студентами навыков и умений _____

Характеристика работы студента _____

Заключение по итогам практики _____

Оценка _____

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)

МП

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОТЗЫВ

руководителя практики от Университета

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

Ф.И.О. студента-практиканта _____

Направление подготовки/специальность _____

Курс, группа _____

Период прохождения практики _____

Компетенции, сформированные студентом _____

Перечень приобретенных студентом навыков _____

Характеристика работы студента _____

Заключение по итогам практики _____

Оценка _____

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)