

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шелухов Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.12.2025 10:45:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c7ba2f58486413a178af966

**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 преддипломной 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	9
3	Права и обязанности обучающихся	14
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	16
5	Структура и содержание практики	18
6	Задания, график и порядок их выполнения	19
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	31
7.1	Методические указания по прохождению производственной практики	40
8	Промежуточная аттестация по практике	43
9	Критерии выставления оценок	44
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	46
	Приложение 1. Примерная тематика индивидуальных заданий	50
	Приложение 2. Материалы для прохождения практики	51

Введение

Производственная преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков специалиста.

Целью данной практики является помощь обучающемуся в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра. Производственную преддипломную практику обучающиеся могут проходить на предприятиях общественного питания, НИИ, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации или других местах, установленных вузом.

Образовательная программа профиля «Технология и организация ресторанного дела» ориентирована на подготовку руководителей предприятий общественного питания, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков научной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения.

Производственная преддипломная практика является подготовительной стадией к разработке выпускной квалификационной работы, на сбор и систематизацию материалов для написания ее практической части и носит творческий, исследовательский характер. Организация 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», с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания от 17 августа 2020 года № 1047

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

Целями производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся;
- приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР);
- овладение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения,

оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества

в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции;

- формировать теоретические знания и практические навыки и умения организовывать документооборот по производству блюд национальной кухни на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

1.2. Задачи практики

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- знакомство с современными формами организации производства и обслуживания, функционирующими на предприятии, ее структурой и решаемыми задачами;
- изучение информационно-правового обеспечения бизнес-процессов предприятия;
- формирование требований и составление технического задания на разработку производственно – технологических задач для решения практической задачи, связанной с совершенствованием производственной деятельностью предприятия.
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания потребителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;

- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- приобретение знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- приобретение знаний осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.
- сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела составляет 6 зачетные единицы, 162 часа, реализуется на 4 курсе в 8 семестре, в течение 4 недель.

Производственная преддипломная практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, а также на базе предприятий питания различных форм собственности.

Производственная преддипломная практика в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования, является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры, и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и Образовательной программы «Технология и организация ресторанного дела».

Практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач; ИД-2 _{УК-2} Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 _{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Демонстрирует знания и способность формулировать цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач; Демонстрирует знания и способность разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Демонстрирует знания и способность обеспечивать выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками

		и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>ИД-1_{УК-8} Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;</p> <p>ИД-2_{УК-8} Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;</p> <p>ИД-3_{УК-8} Использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрирует знания и способность обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;</p> <p>Демонстрирует знания и способность Оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;</p> <p>Демонстрирует знания и способность использовать основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p>
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>ИД-1_{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>ИД-2_{УК-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p> <p>ИД-3_{УК-10} Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p>Демонстрирует знания, способность, понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>Демонстрирует знания и способность применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p> <p>Демонстрирует знания и способность использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>
ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов	<p>ИД-1_{ПК-1} Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных</p> <p>ИД-2_{ПК-1} Применяет методы стратегического и тактического анализа</p>	<p>Демонстрирует знания и способность организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных</p>

<p>(служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета</p> <p>ИД-3_{ПК-1} Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Демонстрирует знания и способность применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета</p> <p>Демонстрирует знания и способность использовать современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
<p>ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>ИД-2_{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	<p>Демонстрирует знания и способность участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами</p>
<p>ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Демонстрирует знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
<p>ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований</p> <p>ИД-2_{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья</p> <p>ИД-3_{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии</p>	<p>Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований</p> <p>Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья</p> <p>Демонстрирует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых</p>

	пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники ИД-2 _{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Демонстрирует знания и способность выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники Демонстрирует знания и способность применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия 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 способность 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 Демонстрирует знания, способность выполнять и 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	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг	Демонстрирует знания, способность выполнять и организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых

и услуг	предприятиями питания	полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
ПК-9 Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ПК-9} Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. ИД-2 _{ПК-9} Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения ИД-3 _{ПК-9} Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи ИД-4 _{ПК-9} Разрабатывает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	Демонстрирует знания, способность выполнять и ориентироваться в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. Демонстрирует знания, способность выполнять и применять при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения Демонстрирует знания, способность обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи Демонстрирует знания, способность разрабатывать оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности

3. Права и обязанности обучающихся.

Обучающиеся в период прохождения практики:

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

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

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практики, по месту трудовой деятельности в

случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

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

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.

Студент при прохождении практики:

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

- собирает и анализирует материалы по индивидуальному заданию и теме выпускной квалификационной работы;
- готовит материалы исследований для обсуждения и публикации.

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

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

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

Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

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

Руководитель практики:

- согласовывает программу практики и тему индивидуального задания с научным руководителем программы подготовки магистров;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет общую схему выполнения, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы студентов;
- оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Научный руководитель:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе студентов в период практики с выдачей индивидуального задания по сбору необходимых материалов для написания ВКР, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;
- участвует в работе комиссии по защите индивидуального задания;
- дает заключение о возможности публикации материалов подготовленных студентом на основе индивидуальной научной работы.

После завершения практики:

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

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

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

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела составляет 6 зачетные единиц.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2} , ИД-1 _{УК-8} , ИД-2 _{УК-8} , ИД-3 _{УК-8} , ИД-1 _{УК-10} , ИД-1 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10} , ИД-1 _{ПК-1} , ИД-2 _{ПК-1} , ИД-3 _{ПК-1} , ИД-1 _{ПК-2} , ИД-2 _{ПК-2} , ИД-1 _{ПК-3} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5} , ИД-1 _{ПК-6} , ИД-2 _{ПК-6} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-9} , ИД-2 _{ПК-9} , ИД-3 _{ПК-9} , ИД-4 _{ПК-9} ,	Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	1,0	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,0	Собеседование
		Организация рабочего места	1,0	Собеседование
		Знакомство с предприятие базой практики	4,0	Отчет (письменный)
		Всего:	7,0	
		Прохождение практики	ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2} , ИД-1 _{УК-8} , ИД-2 _{УК-8} , ИД-3 _{УК-8} , ИД-1 _{УК-10} , ИД-1 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10} , ИД-1 _{ПК-1} , ИД-2 _{ПК-1} , ИД-3 _{ПК-1} , ИД-1 _{ПК-2} , ИД-2 _{ПК-2} , ИД-1 _{ПК-3} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5} , ИД-1 _{ПК-6} , ИД-2 _{ПК-6} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-9} , ИД-2 _{ПК-9} , ИД-3 _{ПК-9} , ИД-4 _{ПК-9} ,	Ознакомительные лекции Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики
Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка и анализ рисков в в организации работы предприятия.	8,5			Отчет (письменный)
Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	30,0			Отчет (устный)
Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	30,0			Отчет (устный)

		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	27,0	Собеседование
		Всего:	97,0	
		Выполнение индивидуального задания:	45,0	Собеседование
		Всего:	45,0	
Отчетный	ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2} , ИД-1 _{УК-8} , ИД-2 _{УК-8} , ИД-3 _{УК-8} , ИД-1 _{УК-10} , ИД-1 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10} , ИД-1 _{ПК-1} , ИД-2 _{ПК-1} , ИД-3 _{ПК-1} , ИД-1 _{ПК-2} , ИД-2 _{ПК-2} , ИД-1 _{ПК-3} , ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5} , ИД-1 _{ПК-6} , ИД-2 _{ПК-6} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8} , ИД-1 _{ПК-9} , ИД-2 _{ПК-9} , ИД-3 _{ПК-9} , ИД-4 _{ПК-9} ,	Обработка и систематизация собранного материала.	7,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	3,0	
		Защита отчета о прохождении практике	3,0 (контроль)	
			Всего:	13,0
		Итого	162,0	

6. Задания, график и порядок их выполнения

6.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Демонстрирует знания и способность формулировать цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач	Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач	Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.
	ИД-2 _{УК-2} Демонстрирует знания и способность разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Проанализировать систему качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.

	ИД-3 _{УК-2} Демонстрирует знания и способность обеспечивать выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	ИД-3 _{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	ИД-3 _{УК-2} Произвести оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Демонстрирует знания и способность обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Ознакомиться с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Предложить мероприятия для совершенствования обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности
	ИД-2 _{УК-8} Демонстрирует знания и способность Оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;	Оценить вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению	Оценить вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и разработать меры по ее предупреждению
	ИД-3 _{УК-8} Демонстрирует знания и способность использовать основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной	Изучить основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Изучить основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности и разработать меры по ее предупреждению

	деятельности		
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Демонстрирует знания, способность, понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Демонстрирует знания, способность, понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	ИД-2 _{УК-10} Демонстрирует знания и способность применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Изучить методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Продемонстрировать знания и способность применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
	ИД-3 _{УК-10} Демонстрирует знания и способность использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Охарактеризовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Продемонстрировать знания и способность использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
ПК-1 Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД-1 _{ПК-1} Демонстрирует знания и способность организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	Собрать, обработать и проанализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Проведение анализа организации производства и обслуживания предприятия питания
	ИД-2 _{ПК-1} Демонстрирует знания и способность применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения	Организовать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Предоставить информацию по совершенствованию системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания

	учета		
	ИД-3 _{ПК-1} Демонстрирует знания и способность использовать современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Подготовить предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Определить и поставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-2 Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ИД-1 _{ПК-2} Демонстрирует знания и способность участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Представить предложения выбора партнеров по бизнесу	Разработать пакет документов для заключения с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон
	ИД-2 _{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Предоставить анализ организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	Предоставить анализ показателей отчетности в соответствии с действующим законодательством и нормативно – правовыми актами
ПК-3 Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-3} Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Изучить законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Продemonстрировать знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых	ИД-1 _{ПК-5} Способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Осуществить контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Продemonстрировать знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
	ИД-2 _{ПК-5} Организовывает	Организовать технологический процесс	Продemonстрировать знания и способность

производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявить объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Продемонстрировать знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Демонстрирует знания и способность выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники
	ИД-2 _{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Демонстрирует знания и способность применять способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым	Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с	Демонстрирует знания и способность выполнять лабораторные исследования по

<p>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</p>	<p>методикам соответствия регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов</p>	<p>в с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов</p>	<p>рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов</p>
	<p>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</p>	<p>Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Демонстрирует знания, способность выполнять и анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>
<p>ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ИД-1_{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания</p>	<p>Организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания</p>	<p>Демонстрирует знания, способность выполнять и организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания</p>
<p>ПК-9 Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ПК-9} Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.</p>	<p>Изучить в современные тенденции развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.</p>	<p>Демонстрирует знания, способность выполнять и ориентироваться в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.</p>
	<p>ИД-2_{ПК-9} Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное</p>	<p>Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение,</p>	<p>Демонстрирует знания, способность выполнять и применять при решении задач профессиональной деятельности</p>

	программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения	методы искусственного интеллекта и машинного обучения	специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения
	ИД-3 _{ПК-9} Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи	Обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи	Демонстрирует знания, способность обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи
	ИД-4 _{ПК-9} Разрабатывает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	Разработать оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	Демонстрирует знания, способность разрабатывать оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности

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

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки	Базовый уровень	Повышенный уровень
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Демонстрирует знания и способность формулировать цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач	Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач	2 Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.
	ИД-2 _{УК-2} Демонстрирует знания и способность разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Проанализировать систему качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
	ИД-3 _{УК-2} Демонстрирует знания	Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с	Выполнение индивидуального задания

	и способность обеспечивать выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Демонстрирует знания и способность обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Ознакомиться с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Предложить мероприятия для совершенствования обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности
	ИД-2 _{УК-8} Демонстрирует знания и способность Оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.	Оценить вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
	ИД-3 _{УК-8} Демонстрирует знания и способность использовать основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Изучить основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Изучить основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности и разработать меры по ее предупреждению

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Демонстрирует знания, способность, понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
	ИД-2 _{УК-10} Демонстрирует знания и способность применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Изучить методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
	ИД-3 _{УК-10} Демонстрирует знания и способность использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Охарактеризовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
ПК-1 Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД-1 _{ПК-1} Демонстрирует знания и способность организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	Собрать, обработать и проанализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Проведение анализа организации производства и обслуживания предприятия питания. Подготовить материалы для публикации
	ИД-2 _{ПК-1} Демонстрирует знания и способность применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	Организовать системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
	ИД-3 _{ПК-1}		Выполнение

	Демонстрирует знания и способность использовать современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Подготовить предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
ПК-2 Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ИД-1 _{ПК-2} Демонстрирует знания и способность участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Представить предложения выбора партнеров по бизнесу	Разработать пакет документов для заключения с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон
	ИД-2 _{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Предоставить анализ организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
ПК-3 Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-3} Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Изучить законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Осуществить контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации
	ИД-2 _{ПК-5} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с	Организовать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию Подготовить материалы для публикации

	применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявить объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Продемонстрировать знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
	ИД-2 _{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-	Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет	Демонстрирует знания и способность выполнять лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической

специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	описание проводимых экспериментов	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	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	ИД-2 _{ПК-7} Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации
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	Организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Демонстрирует знания, способность выполнять и организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
ПК-9 Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ПК-9} Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.	Изучить в современные тенденции развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
	ИД-2 _{ПК-9} Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения	Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения	Демонстрирует знания, способность выполнять и применять при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения
	ИД-3 _{ПК-9} Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения	Обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию.

	конкретной задачи		Подготовить материалы для публикации
	ИД-4 ПК-9 Разрабатывает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	Разработать оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовить материалы для публикации

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Формы отчетности по практике

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

Структура отчета по преддипломной практике

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

Литература и источники для выполнения задания и оформления отчета по практике:

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

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

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни-	Методи-	Интернет-

			тельная	ческая	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

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».

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Примерный план отчета по производственной преддипломной практике.

Общая характеристика предприятия. Студент должен получить информацию и уточнить:

- цели и задачи предприятия;
- масштаб деятельности предприятия;
- миссию и имидж предприятия;
- характер производственной кооперации, систему снабжения и сбыта;
- географическое положение, климатические и природные условия предприятия;
- степень механизации и автоматизации производства и процессов управления;
- уровень специализации, кооперирования и концентрации производства;

- организационную структуру производства (организационно-правовые формы структурных подразделений и характер организационных отношений между ними);
- производственную структуру предприятия (технологический аспект);
- стратегию и тактику управления предприятием;
- уровень организационной культуры.

Организационная структура управления. Студенту предстоит изучить:

- организационную структуру управления деятельностью предприятия с учетом его организационно-правовой формы;
- характер организационных отношений между структурными подразделениями;
- компоненты организационной структуры: линейные подразделения (управление основным производством), функциональные структурные подразделения (совещательные функции и функциональные полномочия), обеспечивающие структурные подразделения;
- методы, применяемые на предприятии для совершенствования и поощрения организационных структур управления на каждом уровне;
- структуру и функции аппарата управления предприятия;
- регламентацию деятельности структурных подразделений, их внутреннюю структуру, связи с другими структурными подразделениями;
- эффективность и экономичность структуры управления, механизмы ее совершенствования.

Отчет по этому разделу студент должен дополнить схемами организационных структур управления предприятия, его структурных подразделений (отдела, цеха и т.д.), на базе которых выполняется ВКР. Студент должен обосновать основные мероприятия по совершенствованию организационной структуры базового предприятия.

Управление производством. Данный раздел предполагает изучение:

- производственной функции предприятия;
- структуры организационной системы, включающей подсистемы обеспечения, планирования и контроля;
- оперативного планирования выпуска продукции;
- нормирования труда и управления запасами;
- календарного планирования и диспетчеризации производства;
- мотивации и стимулирования труда в целях активизации человеческого фактора;
- управления производством на уровне высшего руководства, руководителей среднего и низшего звена.

Студенту необходимо:

- ознакомиться с организацией учета, анализа и планирования производства на предприятии, методикой разработки планов, прогнозов, текущих производственных программ в целом по предприятию или какому-либо базовому производственному подразделению;
- изучить процесс планирования объемов выпуска продукции и разработки соответствующих программ маркетинга, обосновать необходимость их использования на данном предприятии;
- проанализировать методы и приемы, используемые при обосновании производственной программы, с учетом потребностей рынка, производственных мощностей, материальных, трудовых и финансовых ресурсов;
- изучить систему показателей, характеризующих производственную деятельность, ее эффективность, а также научиться использовать их в процессе принятия управленческих решений;
- проанализировать систему организации производственных связей между звеньями и подразделениями предприятия, ее эффективность;

- ознакомиться с системой товародвижения, сбыта и продвижения продукции на предприятии (планированием товародвижения, выбором и оценкой каналов сбыта, формами организации торговли);
- дать комплексную оценку организации управления производственно-сбытовой деятельностью предприятия;
- изучить систему управления маркетингом (на предприятиях с маркетинговыми службами) и дать ей оценку.

Управление персоналом. Студентам предстоит изучить кадровый потенциал предприятия и методы его формирования, в том числе:

- профессиональный состав, квалификационный и образовательный уровень кадров (по категориям персонала);
- планирование и прогнозирование потребности в рабочей силе (по категориям персонала);
- процесс подбора кадров руководителей и специалистов;
- систему материального и морального стимулирования;
- функции управленческого персонала;
- требования, предъявляемые к работникам аппарата управления, их соответствие квалификационным требованиям общей и специальной подготовки;
- систему работы с кадрами (ротация, повышение квалификации, подготовка и переподготовка кадров, работа с резервом на выдвижение и др.);
- методы повышения эффективности управленческого труда.

Примечание. По усмотрению руководителя практики от вуза вместо некоторых разделов студенту может быть предложено более глубокое изучение тех разделов, которые связаны с выбранной темой выпускной квалификационной работы.

Управление предприятием. Студент должен отразить в отчете:

- задачи современных тенденций развития цифровых технологий, для выбора технологии или программные средства для решения поставленных задач.;
- Организация мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
- задачи и механизм действия подсистемы маркетинговых исследований рынка и возможностей фирмы;
- структуру и функции организационно – правовой информационной системы;
- планирование продукции и товарную политику;
- управление качеством товара;
- стадии жизненного цикла товара и функции маркетинговых служб;
- инновационную политику;
- ассортиментную политику;
- ассортиментную политику предприятия и направления его ассортиментной стратегии;
- роль посредников в товародвижении;
- условия выбора и интенсивность каналов товародвижения и сбыта;
- требования к торговым посредникам;
- планирование продвижения товара на рынке;
- коммуникационную политику фирмы;
- основные методы реализации изделий (услуг);
- стратегию и тактику фирмы в области рекламы и ее эффективность;
- инструменты стимулирования сбыта;
- ценовую политику и конкуренцию;
- факторы, определяющие решения по ценам;
- ценовую рекламу;
- ценовые гарантии и особые соглашения;

- определение цен на новые изделия и их поведение на рынке;
- систему оценки эффективности деятельности организации производства и обслуживания на предприятиях;
- предложения по повышению эффективности организации производства и обслуживания на предприятиях.

Примерная структура отчета по практике

- 1 Изучение вопросов организации производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания
 - 1.1. Организационно-экономическая характеристика объекта прохождения практики
 - 1.2. Организация управления предприятием
 - 1.2.1 Структура управления объединением и предприятием
 - 1.2.2 Планирование производственной деятельности
 - 1.2.3 Кадровое обеспечение и документооборот предприятия
 - 1.3 Организация продовольственного и материально-технического снабжения
 - 1.4 Складское и тарное хозяйство
 - 1.5 Организация производства в предприятии общественного питания
 - 1.6 Организация торговой деятельности предприятия и обслуживание потребителей
 - Организация и нормирование труда на предприятии
2. Экономическая оценка производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания
 - 2.1 Анализ выполнения плана оборота и выпуска продукции
 - 2.2 Анализ выполнения плана по труду и заработной плате
 - 2.3 Анализ выполнения плана издержек производства и обращения
 - 2.4 Анализ выполнения плана валового дохода и рентабельности
 - 2.5 Планирование основных экономических показателей на год
- 3 Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы (зависит от вида выполняемой квалификационной работы)
 - 3.1 Сбор нормативных документов и обобщение собранных материалов

Анализ рынка. Выбор целевого рынка предприятия

Место проектируемого предприятия питания на сложившемся рынке продукции и услуг.

Выбор и обоснование концепции предприятия общественного питания

Обоснование типа и вместимости предприятий общественного питания

Выбор ассортиментной политики
Обоснование формы и метода обслуживания
Обоснование режима работы предприятия

- 3.2 Разработка технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работе
- 3.3. Составление производственной программы проектируемого предприятия, расчет помещений для приема и хранения продуктов
- 3.4 Подбор материала по специальному вопросу:
- 3.0 б) по научно-исследовательской работе (работа по месту выполнения)
- 3.1 Сбор информационных материалов по теме работы
- 3.2 Определение целей и задач исследований. Составление схемы эксперимента
- 3.3 Подбор методов анализа
- 4. **Оформление и защита материалов по преддипломной практике**

Отчет состоит из нескольких разделов:

- 1. Введение.
- 2. Основная часть.
- 3. Заключение.

Совместно с руководителем студент может включить в отчет элементы научных исследований. Защита отчета по практике предусматривает дифференцированную оценку. На защите отчета по практике студент должен показать знания и опыт, приобретенные в организации. Необходимо использовать целый ряд сопоставлений теории с практикой. Помимо отчета по производственной преддипломной практике студент выполняет и представляет «Индивидуальное задание на преддипломную практику», выданное и заверенное руководителем выпускной квалификационной работы, а также «Дневник прохождения практики», заверенный руководителем практики от производства.

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.

Технологические исследования включают в себя изучение и анализ организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов. Технологические исследования, как правило, проводят на действующих линиях и в производственных лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания и выполнении исследовательской части индивидуального задания или части творческого проекта по теме выпускной квалификационной работы.

Индивидуальные задания по производственной преддипломной практике должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организации производства на предприятии (Приложение 1).

При выполнении работы на базе предприятия питания, разрабатываются мероприятия по эффективным формам организации производства и обслуживания, совершенствованию ассортимента продукции и технологии производства, мероприятия по внедрению прогрессивных конструктивных систем и отделочных материалов, нормативно-экономическим требованиям проектных решений. Одним из направлений работы является разработка Проекта ХАССП.

7.1. Методические указания по прохождению практики

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

- дневник преддипломной практики;
- отчет;

– отзыв руководителем практики от профильной организации или структурного подразделения СКФУ в случае, когда практика проводится на базе Университета.

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

Дневник практики включает:

- задание на практику;
- календарный план прохождения практики и краткое описание ежедневных видов работ, выполненных практикантам;
- участие в научно-исследовательской работе, краткое описание работы (при наличии);
- занятия, проводимые на практике;
- участие в экскурсиях;
- полученная рабочая профессия (при необходимости);
- анкета обучающегося по итогам практики.

По окончании практики студент составляет письменный отчет. Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации должна быть заверена печатью организации. Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой. Информационные блоки отчета должны быть представлены в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 2).
2. Содержание.
3. Введение (цели и задачи практики, краткая характеристика базы и места практики, описание основных видов деятельности, выполняемых практикантом). Введение должно содержать оценку современного состояния

решаемой научно-технической проблемы, основание и исходные данные для разработки темы выпускной квалификационной работы, обоснование необходимости проведения НИР, сведения о планируемом научно-техническом уровне разработки, о патентных исследованиях и выводы из них, сведения о метрологическом обеспечении НИР. ***Анализ и систематизация материалов в выпускной квалификационной работе.***

Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы, связь данной работы с другими научно-исследовательскими работами.

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

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

6. Список литературы.

7. Приложения (по необходимости)

Оформление отчёта

Объём отчёта должен составлять 25-28 страниц компьютерного текста.

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

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

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

Весь цифровой статистический материал необходимо также снабдить ссылками на источник.

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

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

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

8. Промежуточная аттестация по практике

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

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

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе

которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

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

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

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

При защите отчета оцениваются:

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

9. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся знает системы управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, умения испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, владеет готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными

работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, может интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся знает системы управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, умеет использовать новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, выбирать методы экспериментальной работы, владеет способностью интерпретировать и представлять результаты научных исследований, обладает готовностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает системы управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, обладать готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и

навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, системы качества и безопасности продукции производства, методов оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции, новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, выборе методов экспериментальной работы, интерпретировании представления результатов научных исследований.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить УК-2, УК-8, УК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9 компетенции.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1. Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А.Т. Васюкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-394-00699-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
3. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания : учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119063.html>

10.1.2. Дополнительная литература:

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
2. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
3. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
4. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. 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>
7. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>
8. 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>

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

10.1.3. Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению производственной преддипломной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2022.

10.1.4. 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-о 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/)

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

Примерные темы индивидуальных заданий, выполняются в рамках следующих направлений научно-исследовательской работы кафедры:

1. Разработка технологии и новых видов продуктов (кулинарных изделий) функционального назначения на основе местного растительного сырья для работников, занятых во вредных условиях труда (предприятий горнодобывающей и металлургической отраслей промышленности).

2. Разработка технологий и совершенствование рецептур блюд и изделий для предприятий общественного.

3. Совершенствование и внедрение систем качества на предприятиях общественного питания.

4. Разработка и внедрение конкурентоспособных форм обслуживания (бизнес-моделей) на предприятиях общественного питания.

5. Разработка технологии производства экологически безопасных продуктов питания и напитков.

6. Разработка технологии и новых видов продуктов (кулинарных изделий) для специальных видов питания.

7. Разработка технологии и новых видов продуктов (кулинарных изделий) для различных видов кейтеринга.

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

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

Допущен к защите
«__» _____ 20__ г.

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

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

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

(подпись)

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г

Приложение 2б

**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 _____
(вид и тип практики)

Студент

(Ф.И.О.)

Группа _____ Форма обучения _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

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

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

Индивидуальное задание на _____практику
(вид и тип практики)

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и
товароведения

(протокол от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____).

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

Руководитель

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

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

**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 _____ **Преддипломную практику** _____
(вид и тип практики)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Индивидуальное задание на _____ **практику** _____
(вид и тип практики)

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

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

Руководитель практики от Университета

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

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

Руководители практики:

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

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

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

4. Занятия, проводимые на практике

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

Руководители практики:

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

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

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.)