

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2025 17:07:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba28843b42e10e66a

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Щедрина Т.В.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И
ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

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

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические рекомендации по организации и проведению практики Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки: Технология и организация ресторанного дела Квалификация выпускника **бакалавр**

Методические указания содержат необходимый теоретический материал задания для выполнения индивидуального задания, требования к оформлению отчета список рекомендуемой литературы.

Методические указания разработаны на основании требований государственных образовательных стандартов высшего образования.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Цели и задачи практики	5
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций	7
3	Права и обязанности обучающихся	8
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	10
5	Структура и содержание практики	12
6	Задания, график и порядок их выполнения	14
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	16
8	Промежуточная аттестация по практике	21
9	Критерии выставления оценок	22
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	25
	Приложение	27

ВВЕДЕНИЕ

Практика является обязательной частью основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

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

В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков профессиональной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения обязательным является отработка программы практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 « **Технология продукции и организация общественного питания**».

Организация практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный

университет». Кафедра «Технология продуктов питания и товароведения» при направлении студентов на практику Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

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

Цель практики по научно-исследовательской работе - изучение методов и средств организации научно-исследовательской деятельности, а также получение практических навыков и умений выполнения самостоятельной научно-исследовательской работы.

1.2. Цели практики

Целями практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Ресторанный менеджмент является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Ресторанный менеджмент:

- получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности обучающихся;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

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

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

1.2. Задачи практики

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

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами

профессиональной деятельности;

- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;
- воспитание исполнительной дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг;
- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

Практика Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

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

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код	Формулировка:
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
ПК-8	Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

3. Права и обязанности обучающихся

3.1. Обучающиеся в период прохождения практики:

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

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

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

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

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

3.5. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

3.6. При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011г., регистрационный №22111), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

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

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

4.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- устанавливает связь с руководителями практики от профильной организации;
- проводит с обучающимися организационные мероприятия, связанные с проведением практики, в том числе инструктаж по технике безопасности (сведения о прохождении обучающимися инструктажа отражаются в журнале учета инструктажа);
- не позднее чем за 3 дня до начала практики, выдает обучающимся пакет документов: направление на практику, задание на практику; программу практики; методические рекомендации по прохождению практики.

4.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оказывает методическую помощь организации, принимающей на практику обучающихся.
- доводит до сведения заведующего кафедрой все случаи нарушения обучающимися дисциплины на базе практики;
- рассматривает отчет обучающихся о практике.

4.4. После завершения практики:

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

4.5. Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

–

5. Структура и содержание практики

Объем практики

Астр. часов

Объем занятий: Итого 162 ч. 6 з.е.

Продолжительность 4 недели

Зачет с оценкой 4 семестр

Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов (астр.)	Формы текущего контроля
Организационный	ПК-7, ПК-8	Установочная конференция. Постановка практических и Исследовательских задач. Получение документов для прибытия на практику	3	Собеседование, проверка сопроводительной документации по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов.
		Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	3	Собеседование
		Организация рабочего места	4,5	Собеседование
		Знакомство с предприятие базой практики	6	отчет (письменный)
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ПК-7, ПК-8	Ознакомительные лекции Изучение структуры и организации производства предприятия общественного питания – базы практики	7,5	Письменный отчет
		Изучение системы материально-технического снабжения	7,5	отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	15	Сообщение
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	15	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	15	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов		Собеседование

		производства технологических процессов		
		Всего:	90	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационной работы	45	Собеседование
		Всего:	45	
Отчетный	ПК-7, ПК-8	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	162	

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

Отчет должен содержать:

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

6. Задания, график и порядок их выполнения

6.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-7	Задание 1	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
	Задание 2	Изучить требования охраны труда и экологической безопасности предприятия базы практики
ПК-8	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 3	Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг

6.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-7	Задание 1	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
	Задание 2	Изучить требования охраны труда и экологической безопасности предприятия базы практики
	Задание 3	Осуществить поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-8	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 3	Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг. Проведение мониторинга в области качества и безопасности пищевой продукции

6.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-7	Задание 1	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 2	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с исследованиями 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
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
ПК-8	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и контроля за обеспечением качества продукции и услуг
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 3	Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг. Проведение мониторинга в области качества и безопасности пищевой продукции.

6.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-7	Задание 1	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 2	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с исследованиями 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
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
ПК-8	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Разработать мероприятия для совершенствования контроля за обеспечением качества продукции и услуг
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике

	Задание 3	Изучить организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг. Проведение мониторинга в области качества и безопасности пищевой продукции. Разработать мероприятия для совершенствования
--	-----------	--

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить при отработки программы учебной практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности компетенции ПК-7, ПК-8.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Повышенный уровень содержит более сложные, по сравнению с базовым уровнем задания, формирует и развивает индивидуальные знания, умения, практические навыки профессиональной деятельности. Разработанные задания соответствуют требованиям профессионального стандарта **«Руководитель предприятия питания»**, **«Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»**.

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

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики, разработанные на кафедре. Для успешного выполнения индивидуального задания практики: Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), студенту необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов	1	1-8	1	1,2

	экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики				
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	1-8	1	1,2
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-8	1	1,2

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:

Структура отчета практике при работе на предприятии общественного питания:

Структура отчета по практике

1.Задания:

1.1. Изучить системы материально-технического снабжения. Сделать анализ и оценку информации, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными процессами

1.2. Дать характеристику ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.

1. 3. Дать характеристику производственных цехов предприятия. Сделать анализ и оценку эффективности работы производственных цехов предприятия

1.4. Дать характеристику работы моечных столовой и кухонной посуды

1.5. Дать характеристику работы раздачи. Сделать анализ и оценку эффективности работы

2.Индивидуальное задание

2.1. Сбор данных, литературы и источников в сети Интернет по теме исследования

2.2 Анализ и обобщение данных по теме исследования

2.3 Обзор разработок по теме исследования

2.4. Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов технологии производства продукции и организации общественного питания

Список использованной литературы

Приложения (при необходимости)

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

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

ПРОГРАММА И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Паспорт предприятия

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

Снабжение предприятия продуктами, их хранение

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

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

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

Производственные цехи

Изучить технологические процессы с момента начала рабочего дня и до его окончания. Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования. Сделать компоновку производственных цехов с расстановкой оборудования и дать предложения по улучшению его размещения.

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

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

Описать задачи и технику бракеража готовой продукции. Дать оценку работы цехов с точки зрения правильности ведения технологических процессов, соблюдения соответствия рецептуры Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, правил санитарных требований при изготовлении полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; указать режимы

хранения и сроки реализации готовых кулинарных изделий, супов, вторых, сладких блюд и кондитерских изделий с кремом.

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

- расположение рабочих мест, их соответствие требованиям технологического процесса;

- оснащенность рабочих мест, расположение источников света;

- наличие необходимой посуды, инвентаря, инструментов, размещение их на рабочем месте;

- наличие приспособлений, облегчающих труд повара.

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

Техника безопасности и охрана труда на предприятии

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

Условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов.

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

Анализ случаев травматизма, их регистрация и учет.

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

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

Индивидуальное задание на практику

Индивидуальное задание позволяет расширить знания обучающихся по проблемам, которые необходимо решать в действующих предприятиях

общественного питания. Изучить новые формы работы для использования в успешной профессиональной деятельности. Примерная тематика, представленная в методических указаниях может расширяться за счет использования в работе тем предложенных студентом или руководителем от организации – базы практики.

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

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

8 Промежуточная аттестация по практике – зачет с оценкой

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

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

9 Критерии оценивания компетенций

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить ПК-7, ПК-8 компетенции.

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

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

При защите отчета оцениваются:

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

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

контроль обеспечения качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны

труда; контроль обеспечения качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

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

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающихся по программе подготовки, является закрепление теоретических знаний, освоение методов научных исследований, в ходе которых будут использованы в дальнейшем для выполнения научно-исследовательской работы, публикации материалов исследования.

Перечень литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Перечень основной литературы:

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

Перечень дополнительной литературы

1. Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
3. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартинформ. -2015. 16 с.
6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартинформ. -2015. 15 с.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– М. Стандартиформ.- 2014. –28 с.

8. 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

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по организации и проведению практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2021.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.biblioclub.ru - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»
2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа»

Информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия). URL: <http://www.garant.ru/iv/>
2. Консультант Плюс. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/
3. Деловая онлайн-библиотека. URL: <http://kommersant.org.ua/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Пятигорский институт (филиал) федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования "Северо-Кавказский
федеральный университет"
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

Допущен к защите
« » 202 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)

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки, профиль,
форма обучения)

(подпись)

М.П.

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 202_ г

Календарный план прохождения практики

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

Руководители практики:

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

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