

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 05.12.2023 17:08:34

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

«__» _____ 20__ г. Т.А. Шебзухова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021
Реализуется	в 6 семестре

Пятигорск, 2021

1. Цели практики

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

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

2. Задачи практики

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

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

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

3. Место практики в структуре образовательной программы

В соответствии с ОП ВО практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела относится к Блоку Б2.О.02 (У).

Ее освоение происходит во 6 семестре.

Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) базируется на теоретических знаниях и практических навыков, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана. Практика базируется на следующих дисциплинах: Б1.О.18 Безопасность жизнедеятельности; Б1.О.02.04 Основы научно-исследовательской работы.

Результаты прохождения практики будут использовать в дальнейшей подготовке курсовых проектов, выпускных квалификационных работ, при выполнении научно – исследовательских работ и творческих проектов. Для освоения программы практики, обучающиеся должны владеть следующими знаниями и компетенциями: ПК-7, ПК-8

Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является предшествующей для изучения дисциплины: Б1.В.04 Современные методы исследования пищевых продуктов которая базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при прохождении данной практики.

Для освоения программы практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающиеся должны владеть следующими «входными» знаниями, умениям и навыкам обучающихся, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОП ВО и необходимым при освоении программы практики:

Индекс	Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
УК-1	Системного подхода для решения поставленных задач.	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-8	Возможных угроз для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	демонстрирует знание приемов оказания первой помощи пострадавшему

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

4. Вид, тип практики, способ и формы её проведения

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и требованиями образовательного стандарта:

- **вид практики:** учебная

- **тип практики:** практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
- **способ проведения практики:** стационарная и выездная.
- **формы проведения практики:** дискретно (концентрированная)..

5. Место и время проведения практики

Практика 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, а также осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

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

Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на 3 курсе в 6 семестре (4 недели).

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

6.1 Наименование компетенции

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

6.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Формируемые компетенции	Вид работы обучающегося на практике	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций		
		Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
ПК-7	исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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	контроль за обеспечением качества продукции и услуг	контроля за обеспечением качества продукции и услуг	организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

6.3 Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности

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

Виды профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ОП ВО	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональными стандартами)	Вид работы обучающегося на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП ВО)
организационно-управленческая:	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	Руководитель предприятия питания управление материальными ресурсами предприятия питания	Контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-7, ПК-8
технологическая	осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках, подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	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-7, ПК-8
проектная	разработка и реализация мероприятий по	Руководитель предприятия питания	обоснование и подготовка технологических	ПК-7, ПК-8

	управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	компоновок	
научно-исследовательская	разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	Руководитель предприятия питания Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	проведение лабораторных исследований 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-7, ПК-8

7. Объем практики*

Астр. часов

Объем занятий: Итого 162 ч. 6 з.е.
Продолжительность 4 недели

Зачет с оценкой 6 семестр

8. 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	3	Собеседование

		практики, в котором она будет проходить Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа		
		Организация рабочего места	4,5	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	6	отчет (письменный)
		Всего:	13,5	
Прохождение практики	ПК-7, ПК-8	Ознакомительные лекции		Письменный отчет
		Изучение структуры и организации производства предприятия общественного питания – базы практики	7,5	
		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 производства технологических процессов	30	Собеседование
		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	

9. Формы отчетности по практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (ВУЗа)
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации

10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых	Вид деятельности	Итоговый продукт	Средства и технологии	Объем часов, в том числе (астр.)
------------------	------------------	------------------	-----------------------	----------------------------------

компетенций	обучающегося	самостоятельной работы	оценки	СРС	Контакт-ная работа с преподавателем	Всего
ПК-7, ПК-8	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	12,15	1,35	13,5
ПК-7, ПК-8	Изучение производственной деятельности предприятия	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	81	9	90
ПК-7, ПК-8	Выполнение индивидуальных заданий.	Текст индивидуального задания	Собеседование, отчет (письменный)	43,2	4,8	48
ПК-7, ПК-8	Составление и оформление отчета о практике	Отчет по практике	Собеседование, отчет (письменный)	9,45	1,05	10,5
Итого за 6 семестр				145,8	16,2	162

11. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещен в УМК практики Практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела на кафедре на кафедре технологии продуктов питания и товароведения и представлен следующими компонентами:

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-7, ПК-8	Организационный	Лекция – консультация Отчет (устный)	Текущий	Устный	Текст отчета
ПК-7, ПК-8	Прохождение практики	Отчет (письменный)	Текущий	Письменный	Текст отчета
ПК-7, ПК-8	Выполнение индивидуальных заданий.	Отчет письменный	Текущий	Письменный	Текст индивидуального задания
ПК-7, ПК-8	Отчетный	Собеседование	Промежуточный	Промежуточный	Текст отчета

11.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-7 Базовый	Знание: нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	демонстрирует большие затруднения	Знает основной материал, но допускает	Достаточные знания материала	

		при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	неточности		
	Умение: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: 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	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ПК-7 Повышенный	Знание: нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				Глубокие знания материала
	Умение: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: 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				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников
ПК-8 Базовый	Знание: контроля за обеспечением качества продукции и услуг	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: организовать контроль за обеспечением качества продукции и	Не справляется с решением	Испытывает трудности при	Правильно применяет	

	услуг	практических задач	решении практических задач	теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ПК-8 Повышенный	Знание: контроля за обеспечением качества продукции и услуг				Глубокие знания материала
	Умение: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников

11.3. Критерии оценивания компетенций

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 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.

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

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

11.4.Описание шкалы оценивания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Рейтинговая шкала оценивания не предусмотрена

11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

11.5.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый 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
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

11.5.2 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

11.5.3 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.

11.5.4 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

11.6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования 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 учебной 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.

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению 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, разработанных на кафедре.

Для успешного выполнения заданий по учебной практике обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет -ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1	1,2,3,4,5	1	1,2
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	6,7,8	1	1,2
3	Выполнение индивидуального задания	1	1-8	1	1,2

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

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

13.1.1. 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.

13.1.2. 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.: Стандартиформ.- 2014. –28 с.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартиформ.-2015. 16 с.
6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартиформ. -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

13.1.3. 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.

13.1.4.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

14.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

14.1. Информационные технологии:

1. Сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации.
2. Обработка текстовой, графической и эмпирической информации.
3. Подготовка, конструирование и презентация итогов исследовательской и аналитической деятельности.
4. Самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.
5. Использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем.

14.2. 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/>

14.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. ОС Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)

15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. – Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, мультимедийное оборудование: ноутбук AcerAspire, 15,6", IntelCore I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Печи конвекционные Arach ad46d, шкаф расстоечный APACH A92/12, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, шкафы холодильные CB 107-S, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны моечные BM, фритюрницы Airhot ef8, печь хлебопекарная Piron 800, мясорубка электрическая, плитка индукционная EndeeverSkyline IP-34,

микроволновая печь Samsung, столы производственные СП-1200, стол раб.для теста, мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb, мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Шкаф сушильный ШС, фотокolorиметр фотоэлектрический КФК-3-01, рефрактометры ИРФ-454Б2,

мини рН метр «Чекер 1», шкаф вытяжной ШВ-2, весы лабораторные электронные АН-620С, весы ВЛ-21, печь муфельная МИМП-3, микроскоп лабораторный МБС-1, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов), шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Научно -исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.