

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов, Тимур Агзарович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2023 17:08:34

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

(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 4 семестре

г. Пятигорск 20__ г.

1. Цели практики

Целями ознакомительной практики 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;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- умение определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
- определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- получение профессиональных умений и навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать эффективность и надежность процессов производства.
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи;
- 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 практической работы.

2. Задачи практики

Задачами ознакомительной практики 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;
- изучение техники безопасности на предприятии (организации);
- изучение методов определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации;
- систематизация теоретических знаний, полученных в ходе обучения;
- формирование умений работать в коллективе;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;
- воспитание исполнительной дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.

- создание условия для практического освоение различных форм и методов профессиональной деятельности;
- 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 ознакомительной практики бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела относится к Блоку Б2.О.01(У).

Ее освоение происходит во 4 семестре.

Ознакомительная практика 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.

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: УК-8

Ознакомительная практика является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Б1.В.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Б2.В.01(П)Технологическая практика.

Для освоения программы ознакомительной практики 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-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 ознакомительной практики 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:** ознакомительная практика
- **способ проведения практики:** стационарная и выездная.
- **формы проведения практики:** дискретно (концентрированная)..

5. Место и время проведения практики

Ознакомительная практика 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 ознакомительной практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Ознакомительная практика проводится на 2 курсе в 4 семестре (2 недели).

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

6.1 Наименование компетенции

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
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

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-4	оптимизация технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции	Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров	определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	технологии производства продуктов питания	применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания,	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

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 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)

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	Знакомится с фактическим состоянием организации производства;	ПК-4, ПК-5
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	Знакомится с назначением оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; выбирает технологическое оборудование в соответствии с производственным заданием;	ПК-4, ПК-5
проектная	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 общественног	обоснование и подготовка технологических компоновок	ПК-4, ПК-5

		о питания		
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 общественног о питания	проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПК-4, ПК-5

7. Объем практики*

Астр. часов

Объем занятий: Итого 81 ч. 3 з.е.
 Продолжительность 2 недели
 Зачет с оценкой 4 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-4, ПК-5	Установочная конференция. Постановка практических и Исследовательских задач. Получение документов для прибытия на практику	1,5	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		Собеседование

		вводного инструктажа		
		Организация рабочего места	3	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3	отчет (письменный)
		Всего:	9	
Прохождение практики	ПК-4, ПК-5	Ознакомительные лекции		Письменный отчет
		Изучение структуры и организации производства предприятия общественного питания – базы практики	1,5	
		Изучение системы материально-технического снабжения	3,0	отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	1,5	Сообщение
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	1,5	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационной работы	36	Собеседование
		Всего:	36	
Отчетный	ПК-4, ПК-5	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	81,0	

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 компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4, ПК-5	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	8,1	0,9	9
ПК-4, ПК-5	Изучение производственной деятельности предприятия	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	20,25	2,25	22,5
ПК-4, ПК-5	Выполнение индивидуальных заданий.	Текст индивидуального задания	Собеседование, отчет (письменный)	35,1	3,9	39
ПК-4, ПК-5	Составление и оформление отчета о практике	Отчет по практике	Собеседование, отчет (письменный)	9,45	1,05	10,5
Итого за 4 семестр				72,9	8,1	81

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 ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела 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-4, ПК-5	Организационный	Лекция – консультация Отчет (устный)	Текущий	Устный	Текст отчета
ПК-4, ПК-5	Прохождение практики	Отчет (письменный)	Текущий	Письменный	Текст отчета
ПК-4, ПК-5	Выполнение индивидуальных заданий.	Отчет письменный	Текущий	Письменный	Текст индивидуального задания
ПК-4, ПК-5	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-4 Базовый	Знание: Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров	демонстрирует большие затруднения при изложении	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	

		значительной части материала, допускает грубые ошибки.			
	Умение: определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Не владеет навыками определения анализа технологического процесса	Владеет навыками определения анализа технологического процесса, но допускает некорректные формулировки	На хорошем уровне владеет навыками определения анализа технологического процесса	
ПК-4 Повышенный	Знание: Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров				Глубокие знания материала
	Умение: определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников
ПК-5 Базовый	Знание: технологии производства продуктов питания	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе	Не владеет навыками технологии	Владеет навыками технологии	На достаточно хорошем	

	инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	производства продуктов питания	производства продуктов питания, но допускает некорректные формулировки	уровне владеет навыками технологии производства продуктов питания	
ПК-5 Повышенный	Знание: технологии производства продуктов питания				Глубокие знания материала
	Умение: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: 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				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников

11.3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

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 использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, но допускает некорректные формулировки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, частично умеет анализировать и систематизировать информацию; владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, 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-4	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
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

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

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Осуществить знакомство с 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. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике. Разработать рекомендации по совершенствованию работы по индивидуальному заданию
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.

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

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания
---	----------------------

ПК-4	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
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

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

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	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
ПК-5	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с использованием новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию.
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

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-4, ПК-5** 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	Дополнительная	Методическая	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 ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела – 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 Apach 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 EndeavorSkyline 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, фотоколориметр 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.

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.