

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:50:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa64

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по организации и проведению производственной практики
(технологическая практика)
для обучающихся по направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2026 г.

Содержание

	Введение	3
1.	Цели и задачи практики	3
2.	Требования к результатам освоения практики	3
3.	Перечень осваиваемых компетенций	4
4.	Права и обязанности студента-практиканта	6
5.	Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации	7
6.	Структура и содержание практики	8
6.1	Структура и содержание практики	8
7.	Задания и порядок их выполнения	10
7.1	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.1)	10
7.1.	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.3)	11
8.	Форма предоставления отчета по практике	12
9.	Критерии выставления оценок	14
10.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	15
	Приложение	18

Введение

Производственная практика (технологическая практика) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела направлена на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося.

Технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 Практика.

Организация технологической практики осуществляется на основании Положения о практической подготовке обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет».

1. Цели и задачи практики

Целями практики являются:

- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- формирование практических навыков в сфере профессиональной деятельности;
- формирование непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

Задачами практики являются:

- изучение нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации-базы практики;
- изучение производственной деятельности предприятия и отдельных его подразделений;
- приобретение профессиональных навыков путем освоения технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в производственных условиях на базах практики;
- изучение методов определения и анализа свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- воспитание исполнительной дисциплины, развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности при работе в коллективе;

2. Требования к результатам освоения практики

Результатом прохождения практики является закрепление теоретических знаний и приобретение студентами практических умений и навыков.

Студент в процессе прохождения практики:

- демонстрирует способность участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи;
- демонстрирует организованную работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;

- выполняет поставленные задачи на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения;
- определяет личные приоритеты, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- разрабатывает и поддерживает стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
- демонстрирует способность критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности;
- обеспечивает полноценную социальную и профессиональную деятельность, применяя здоровьесберегающие технологии, с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;
- демонстрирует способность планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;
- демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;
- понимает важность действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, знаком со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;
- демонстрирует способность предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;
- демонстрирует способность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции;
- применяет на основе анализа свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции;
- применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции;
- оптимизирует системы контроля качества и технологические процессы производства продуктов питания, разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества.

3. Перечень осваиваемых компетенций

Результатом освоения практики является освоение студентами следующих компетенций (УК-3, УК-6, УК-7, УК-11, ПК-4).

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи ИД-2 _{УК-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта

	ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности ИД-2 _{УК-6} Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИД-3 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности ИД-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности ИД-3 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-11} Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИД-2 _{УК-11} Предупреждает возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям ИД-3 _{УК-11} Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности
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	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

4. Права и обязанности обучающихся-практикантов

4.1. Обучающиеся в период прохождения практики:

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

4.2. 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;

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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).

4.6 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.

С 1 апреля 2021 вступил в силу новый порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденный приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н проведения медицинских осмотров. В документе сформулированы основания для проведения предварительных и периодических медосмотров. Первые проводятся с целью определения соответствия состояния здоровья лица, принимаемого на работу, вторые – в целях наблюдения и своевременного выявления профессиональных заболеваний. Обязанности по организации медосмотров возлагаются на работодателей.

5.7 Студент при прохождении практики:

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

5. Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. В период проведения практики:

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

5.4. После завершения практики:

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

5.5. 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.

6. Структура и содержание практики

Процедура прохождения практики включает в себя следующие этапы: ознакомительный, практическая подготовка, отчетный.

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

Технологическая практика проводится для студентов очной формы обучения на 3 курсе в 6 семестре (4 недели), для студентов заочной формы обучения на 4 курсе в 8 семестре (4 недели).

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 час.

6.1 Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции и / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-6} ИД-2 _{УК-6} ИД-3 _{УК-6}	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить. Составление графика выхода на работу, с целью рационального выстраивания траектории саморазвития, самообразования в свободное от работы время.	6	Журнал регистрации инструктажа
	ИД-2 _{УК-3} ИД-3 _{УК-3}	Прохождение вводного инструктажа по охране труда и противопожарной технике	6	Журнал регистрации инструктажа
	ИД-1 _{УК-3} ИД-2 _{УК-7} ИД-2 _{УК-11}	Знакомство с предприятием - базой практики Организация рабочего места. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность). Изучение социального взаимодействия персонала базы практики, роль каждого в команде.	6	Письменный отчет (введение, паспорт предприятия)
		Всего:	18	
Практическая подготовка	ИД-1 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11}	Изучение и анализ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации. Изучение документов по борьбе с экстремизмом, терроризмом, коррупцией	12	Письменный отчет (раздел 2.1, 2.2)
	ИД-1 _{ПК-4}	Изучение и анализ системы материально-технического снабжения Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально – технического снабжения, логистических процессов.	6	Собеседование
	ИД-1 _{ПК-4}	Изучение и анализ организации входного производственного контроля на предприятии	6	Собеседование

	ИД-1ПК-4	Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	12	Собеседовани е
	ИД-1УК-11 ИД-3УК-11 ИД-3УК-11 ИД-1ПК-4	Изучение и анализ работы структурных подразделений предприятия заготовочных цехов, цехов доработки полуфабрикатов, доготовочных цехов	24	Письменный отчет (раздел 2.3)
	ИД-1УК-7 ИД-1ПК-4	Изучение и анализ ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей.	18	Письменный отчет (раздел 2.4)
	ИД-1УК-7 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Освоение технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в производственных условиях на базах практики	12	Собеседовани е
	ИД-1УК-7 ИД-3УК-7 ИД-1ПК-4 ИД-3ПК-4	Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики.	12	Собеседовани е
		Выполнение индивидуального задания		
	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Изучение опыта внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства	18	Письменный отчет (раздел 2.5.1)
	ИД-1УК-7 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Разработка фирменных и новых блюд по ГОСТ 32691-2014 Совершенствование способов производства	24	Письменный отчет (раздел 2.5.2)
	ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Обеспечение безопасности блюд и изделий	30	Письменный отчет (раздел 2.5.3)
	ИД-3УК-3	Обработка и систематизация собранного материала.	12	Собеседовани е
		Всего:	186	
Отчетный	ИД-3УК-3	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии.
		Всего:	12	
		Итого	216	

7. Задания и порядок их выполнения

Выполнение заданий ориентирует студентов на самостоятельность мышления, нестандартные творческие решения. Задания позволяют студенту продемонстрировать способность к анализу, синтезу, обобщению имеющихся знаний, проявить готовность к профессиональной деятельности, что должно отразиться при подготовке отчета по практике.

7.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.1)

Задания	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике	Раздел отчета
Задание 1	Ознакомиться на лекции в группе с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и контроля за обеспечением качества продукции и услуг	3
Задание 2	Знать индивидуальные особенности членов команды для получения оптимальных результатов совместной работы, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	1
Задание 3	Изучить правила проведения мониторинга для успешной командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения. Определять риски возможных конфликтов социального взаимодействия	2.1
Задание 4	Изучить эффективность процессов при решении профессиональных задач саморазвития на основе принципов образования для выполнения индивидуального задания по научному исследованию.	2.4
Задание 5	Изучить оптимальный вариант стратегии личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	2.1
Задание 1	Знание оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	2.2
Задание 7	Изучить здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности для выполнения индивидуального задания по исследованию	2.5.1
Задание 1	Разработать проект своего рабочего и свободного время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности для успешного выполнения индивидуального задания	1
Задание 9	Изучить возможности поддержки уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни для успешного выполнения программы практики и овладения профессиональными компетенциями.	3
Задание 10	Изучить действующие правовые нормы, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	2.1
Задание 11	Знать как подготовить обзор по предупреждению коррупционных рисков в профессиональной деятельности.	2.3
Задание 12	Изучить взаимодействие в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	2.3
Задание 13	Изучить мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	2.2

Задание 14	Изучить системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	2.5.3
Задание 15	Изучить материалы для разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов	2.5.3

Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.3)

Задания	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике	Раздел отчета
Задание 16	Продemonстрировать умение использовать методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе на практике	1
Задание 17	Показать результаты работы команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	2.2
Задание 18	Выполнить на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения поставленные задачи	2.3
Задание 19	Подготовить материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике, устанавливая личные цели для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности	2.5
Задание 20	Разработать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	3
Задание 21	Оценить эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	2.5.1
Задание 22	Выбрать для себя и команды здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности. Выполнение индивидуального задания	2.2
Задание 23	Разработать проект своего рабочего и свободного время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессио-нальной деятельности. Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию	1
Задание 24	Продemonстрировать высокий уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдение норм здорового образа жизни. Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию	2.5
Задание 25	Работает с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней. Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию	2.1
Задание 26	Подготовить обзор по предупреждению коррупционных рисков в профессиональной деятельности. Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию	2.1

Задание 27	Составить памятку для своего коллектива о взаимодействии в коллективе на основе нетерпимого отношения к коррупции. Выполнение индивидуального задания по направлению исследованию	2.4
Задание 28	Сделать анализ поступающего на предприятие сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющий на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	2.2
Задание 29	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия	2.5.2
Задание 30	Разработать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания. Выполнение индивидуального задания	2.5.3

8. Форма предоставления отчета по практике

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

- дневник производственной практики;
- отчет;
- отзыв руководителем практики от профильной организации или структурного подразделения СКФУ в случае, если практика проводится на базе Университета.

При необходимости выпускающая кафедра имеет право дополнить перечень предоставляемых студентом отчетных документов, что должно быть отражено в задании по прохождению практики.

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.

Оформление отчета

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, для таблиц допускается кегель 12. Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа–15 мм, сверху–20 мм, снизу –20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленная записка брошюруется в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц.

8.1. Методические указания по прохождению производственной технологической практики

8.1.1 Паспорт предприятия

В разделе 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; анализ ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, фамилия, имя, отчество директора; заместителей, заведующего производством.

8.1.2 Анализ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации.

В разделе изучаются и анализируются нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации.

8.1.3 Анализ работы структурных подразделений предприятия-производственных цехов

Организация снабжения предприятия продуктами и товарами материально-технического оснащения, помещений для приема и хранения продуктов

Рассматривается схема снабжение предприятия продуктами. 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).

Организация работы производственных помещений

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

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

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

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

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

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

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

Разработка рекомендаций по совершенствованию работы структурных подразделений предприятия.

Организация обслуживания на предприятии

Изучить работу торговой группы помещений предприятия (торгового зала, раздачи, буфетов и др.), методы обслуживания, работу (официантов, буфетчиков, барменов и др.) Разработка рекомендаций по совершенствованию работы торговой группы помещений.

8.1.4 Охрана труда и противопожарная безопасность на предприятиях

Наличие инструкций по охране труда на предприятии. Состояние 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 противопожарной технике 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.

8.1.5 Индивидуальное задание

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.

Для успешного выполнения индивидуального задания по практике, 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 формирования компетенций.

9. Критерии выставления оценок

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

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

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

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он плохо знает, умеет и не может применять минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

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

При проверке отчета по практике 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

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института.

В процессе защиты заслушивается доклад студента, отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке по практике.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 2-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

2. 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>.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.

2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>.

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

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

5. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] /

М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

6. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>.

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

8. Нормативно-технические документы:

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 32962-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
5. ГОСТ 30389-2012 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
8. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
9. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно–эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН 2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.

10.1.3 Перечень методической литературы:

1. Методические указания по организации и проведению производственной практики (технологическая практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

10.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-овых академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).

3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: [http : //www. gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

Допущен к защите
«__»_____ 20__ г.

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

(подпись)

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(технологическая практика)**

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направление подготовки и, направленность (профиль), форма обучения)

(подпись)

М.П.

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г

1.Задание на _____

(вид практики: учебная / производственная практика)

(наименование (тип) практики)

Студент _____
(Ф.И.О.)

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) _____

Курс _____ Форма обучения _____ группа _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

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

Руководитель практики от профильной организации

(указывается в случае прохождения практики во внешней организации: Ф.И.О., место работы, должность)

Перечень заданий на практику

(Перечисляются задания обучающегося в соответствии с рабочей программой практики)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Индивидуальное задание (тема) на практику

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
(протокол от «____» _____ 202__ г. № ____).

Дата выдачи задания: «____» _____ 202__ г.

Руководитель практики от Университета

_____ «____» _____ 202__ г.
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____ «____» _____ 202__ г.
(подпись студента)

2. ИНСТРУКТАЖ ПО ОЗНАКОМЛЕНИЮ С ТРЕБОВАНИЯМИ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРАВИЛАМ ВНУТРЕННЕГО РАСПОРЯДКА

	Инструктаж проведен	Ознакомлен
по требованиям охраны труда	<i>(подпись и Ф.И.О. руководителя практики от профильной организации или руководителя практики от Университета, если практика проводится в Университете)</i> «__» _____ 202__ г.	<i>(подпись и Ф.И.О. обучающегося)</i> «__» _____ 202__ г.
по техники безопасности		
по пожарной безопасности		
по правилам внутреннего распорядка		

3. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Выполненные мероприятия в соответствии с заданием на практику
	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить. Составление графика выхода на работу, с целью рационального выстраивания траектории саморазвития, самообразования в свободное от работы время.
	Прохождение вводного инструктажа по охране труда, противопожарной технике.
	Знакомство с предприятием - базой практики Организация рабочего места. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность). Изучение социального взаимодействия персонала базы практики, роль каждого в команде.
	Изучение и анализ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации. Изучение документов по борьбе с экстремизмом, терроризмом, коррупцией
	Изучение и анализ системы материально-технического снабжения Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально – технического снабжения, логистических процессов.
	Изучение и анализ организации входного производственного контроля на предприятии
	Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию
	Изучение и анализ работы структурных подразделений предприятия заготовочных цехов, цехов доработки полуфабрикатов, доготовочных цехов
	Изучение и анализ ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей.
	Освоение технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в производственных условиях на базах практики
	Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики.
	Выполнение индивидуального задания
	Изучение опыта внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства
	Разработка фирменных и новых блюд по ГОСТ 32691-2014 Совершенствование способов производства
	Обеспечение безопасности блюд и изделий
	Обработка и систематизация собранного материала.
	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.

4. Описание проведенной работы в период прохождения практики

(Раздел заполняется обучающимися в соответствии со спецификой практики, заданиями на практику
(может содержать таблицы, графики, статистические данные и т.д.))

Рекомендуемое содержание раздела:

Введение (краткая характеристика базы и места практики, описание основных видов деятельности, выполняемых на практике)

Основная часть (материалы по итогам выполнения заданий)

Заключение

Список использованных источников и литературы (при наличии)

Приложение (по необходимости)

4.1. Примерная структура отчета по технологической практике

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность)	1
2	Основная часть	
2.1	Анализ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации.	1-2
2.2	Организация входного производственного контроля на предприятии	1-2
2.3	Анализ работы структурных подразделений предприятия-производственных цехов	3-4
2.4	Анализ ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	2-3
2.5	Индивидуальное задание	4-5
2.5.1	Изучение опыта внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства	2-3
2.5.2	Разработка фирменных и новых блюд по ГОСТ 32691-2014	2-3
2.5.3	Обеспечение безопасности блюд и изделий	1-2
3	Изучения документации по охране труда и противопожарной технике	1-2
	Заключение	1
	Список использованных источников	1
	Приложения	
	Итого:	22-25