

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 22.05.2024 10:19:18

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486411a03e190

**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 проведении производственной преддипломной практики  
для обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2024 г.

## Содержание

|    |                                                                              |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | Введение                                                                     | 3  |
| 1  | Цели практики                                                                | 3  |
| 2  | Задачи практики                                                              | 4  |
| 3  | Перечень осваиваемых компетенций и их индикаторов                            | 4  |
| 4  | Место и время проведения практики                                            | 6  |
| 5  | Права и обязанности обучающихся-практикантов                                 | 6  |
| 6  | Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия              | 7  |
| 7  | Структура и содержание практики                                              | 8  |
| 8  | Структура отчета по производственной преддипломной практике                  | 10 |
| 9  | Методические указания по прохождению производственной преддипломной практики | 11 |
| 10 | Критерии оценивания компетенций                                              | 12 |
| 11 | Рекомендуемая литература                                                     | 13 |
|    | Приложения                                                                   | 17 |

## **Введение**

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

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

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукция и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела ориентирована на подготовку руководителей предприятий общественного питания, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков научной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения.

Производственная преддипломная практика является подготовительной стадией к разработке выпускной квалификационной работы, на сбор и систематизацию материалов для написания ее практической части и носит творческий, исследовательский характер.

Организация практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания от 17 августа 2020 года № 1047

### **1. Цели практики**

Целями производственной преддипломной практики являются

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная;
- сбор необходимых материалов для подготовки выпускной квалификационной работы

### **2. Задачи практики**

Задачами преддипломной практики являются:

- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции общественного питания;
- организация процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания, контроль качества сырья и полуфабрикатов;
- обеспечение технологического процесса производства продукции и осуществление контроля за его соблюдением на отдельных участках/подразделениях предприятия питания

- изучение организационной структуры управления предприятием, должностных обязанностей персонала;
- изучение вопросов, касающихся финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
- овладение современными информационными технологиями, с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационной - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы

### 3.Перечень осваиваемых компетенций и их индикаторов

| Код, формулировка компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                    | Код, формулировка индикатора                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений                                                                                                                 | ИД-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач;<br>ИД-2 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений<br>ИД-3 <sub>УК-2</sub> Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.                                                                              |
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | ИД-1 <sub>УК-8</sub> Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;<br>ИД-2 <sub>УК-8</sub> Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;<br>ИД-3 <sub>УК-8</sub> Использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности |
| УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности                                                                                                                                                                                              | ИД-1 <sub>УК-10</sub> Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике<br>ИД-2 <sub>УК-10</sub> Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей<br>ИД-3 <sub>УК-10</sub> Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | и финансовые риски                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                                          | ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных<br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета<br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                                                                                                                                 | ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания<br>ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                     | ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания |
| ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий           | ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники<br>ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов<br>ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований                                                                                                 |
| ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК-9 Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                         | ИД-1 <sub>ПК-9</sub> Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.<br>ИД-2 <sub>ПК-9</sub> Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения<br>ИД-3 <sub>ПК-9</sub> Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи<br>ИД-4 <sub>ПК-9</sub> Разрабатывает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности |

#### 4. Место и время проведения практики

В соответствии с ОП ВО производственная преддипломная практика по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Реализуется для обучающихся по очной форме обучения на 4 курсе в 8 семестре (4 недели), для обучающихся по заочной форме обучения – на 5 курсе, в 9 семестре (4 недели).

#### 5. Права и обязанности обучающихся-практикантов

5.1. Обучающиеся в период прохождения практики:

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

5.2 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.

5.3. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практики, по месту трудовой деятельности в случаях, если

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

5.4. 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.

5.5. 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.

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.

5.6 Студент при прохождении практики:

- получает от руководителя практики указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики;
- проводит исследования по утвержденной теме в соответствии с графиком практики и режимом работы подразделения – места прохождения практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком;
- собирает и анализирует материалы по индивидуальному заданию и теме выпускной квалификационной работы;
- готовит материалы исследований для обсуждения и публикации.
- 

## **6. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия**

6.1. 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.

6.2. 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.

#### 6.3. 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.

#### 6.4. После завершения практики:

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

#### 6.5 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.

### 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела составляет 6 зачетные единиц., 162 часа.

| Разделы (этапы) практики | Реализуемые компетенции / индикаторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов                                                                                                                                                             | Трудоемкость (час.) | Формы текущего контроля                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|
| Организационный          | ИД-1 <sub>УК-2</sub> , ИД-2 <sub>УК-2</sub> , ИД-3 <sub>УК-2</sub> , ИД-1 <sub>УК-8</sub> , ИД-2 <sub>УК-8</sub> , ИД-3 <sub>УК-8</sub> , ИД-1 <sub>УК-10</sub> , ИД-1 <sub>УК-10</sub> , ИД-3 <sub>УК-10</sub> , ИД-1 <sub>ПК-1</sub> , ИД-2 <sub>ПК-1</sub> , ИД-3 <sub>ПК-1</sub> , ИД-1 <sub>ПК-2</sub> , ИД-2 <sub>ПК-2</sub> , ИД-1 <sub>ПК-3</sub> , ИД-1 <sub>ПК-5</sub> , ИД-2 <sub>ПК-5</sub> , ИД-3 <sub>ПК-5</sub> , ИД-1 <sub>ПК-6</sub> , ИД-2 <sub>ПК-6</sub> , | Получение документов для прибытия на практику<br>Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить Инструктаж по технике безопасности.<br>Прохождение вводного инструктажа | 4                   | Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                 |              |                         |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
|                      | ИД-1 <sub>ПК-7</sub> , ИД-2 <sub>ПК-7</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-8</sub> , ИД-1 <sub>ПК-9</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-9</sub> , ИД-3 <sub>ПК-9</sub> ,<br>ИД-4 <sub>ПК-9</sub> ,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Организация рабочего места. Знакомство с предприятие базой практики                                                                             | 4,0          | Письменный отчет        |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Всего:</b>                                                                                                                                   | <b>8,0</b>   |                         |
| Прохождение практики | ИД-1 <sub>УК-2</sub> , ИД-2 <sub>УК-2</sub> ,<br>ИД-3 <sub>УК-2</sub> , ИД-1 <sub>УК-8</sub> ,<br>ИД-2 <sub>УК-8</sub> , ИД-3 <sub>УК-8</sub> ,<br>ИД-1 <sub>УК-10</sub> , ИД-1 <sub>УК-10</sub> ,<br>ИД-3 <sub>УК-10</sub> , ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub> , ИД-3 <sub>ПК-1</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-2</sub> , ИД-2 <sub>ПК-2</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-3</sub> , ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> , ИД-3 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> , ИД-2 <sub>ПК-6</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-7</sub> , ИД-2 <sub>ПК-7</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-8</sub> , ИД-1 <sub>ПК-9</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-9</sub> , ИД-3 <sub>ПК-9</sub> ,<br>ИД-4 <sub>ПК-9</sub> , | Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики                                                                       | 6            | Письменный отчет        |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. | 12           |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.                                                                                        | 6            |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии                                      | 40           |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.         | 40           |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы                                    | 50           |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Выполнение индивидуального задания:                                                                                                             | 40           |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Всего:</b>                                                                                                                                   | <b>194</b>   |                         |
| Отчетный             | ИД-1 <sub>УК-2</sub> , ИД-2 <sub>УК-2</sub> ,<br>ИД-3 <sub>УК-2</sub> , ИД-1 <sub>УК-8</sub> ,<br>ИД-2 <sub>УК-8</sub> , ИД-3 <sub>УК-8</sub> ,<br>ИД-1 <sub>УК-10</sub> , ИД-1 <sub>УК-10</sub> ,<br>ИД-3 <sub>УК-10</sub> , ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-1</sub> , ИД-3 <sub>ПК-1</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-2</sub> , ИД-2 <sub>ПК-2</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-3</sub> , ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> , ИД-3 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-6</sub> , ИД-2 <sub>ПК-6</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-7</sub> , ИД-2 <sub>ПК-7</sub> ,<br>ИД-1 <sub>ПК-8</sub> , ИД-1 <sub>ПК-9</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-9</sub> , ИД-3 <sub>ПК-9</sub> ,<br>ИД-4 <sub>ПК-9</sub> , | Составление и оформление отчета о практике                                                                                                      | 10,0         | Защита отчета с оценкой |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Защита отчета в комиссии                                                                                                                        | 4            |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Всего:</b>                                                                                                                                   | <b>14,0</b>  |                         |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Итого</b>                                                                                                                                    | <b>216,0</b> |                         |

## 8. Структура отчета по производственной преддипломной практике

| № разделов | Наименование разделов                                                           | Количество страниц |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|            | Титульный лист                                                                  | 2                  |
|            | Содержание                                                                      | 1                  |
|            | Введение                                                                        | 1-2                |
| 1          | Паспорт предприятия (базы практики)                                             | 1-2                |
| 2          | Организация производственно-торговой деятельности предприятия                   |                    |
| 2.1        | Анализ меню и производственной программы предприятия                            | 2-3                |
| 2.2        | Анализ работы производственных помещений                                        | 3-4                |
| 2.3        | Анализ работы торговой группы помещений                                         | 2-3                |
| 2.4        | Анализ издержек производства и обращения                                        | 2-3                |
| 3          | Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы       |                    |
| 3.1        | а) в виде дипломного проекта                                                    |                    |
| 3.1.1      | Разработка технико-экономического обоснования выпускной квалификационной работе | 2-3                |
| 3.1.2      | Составление меню и производственной программы проектируемого предприятия        | 4-5                |
| 3.1.3      | Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции                 | 3-4                |
| 3.1.4      | Подбор материала по специальному вопросу:                                       | 6-8                |
| 3.2        | б) в виде дипломной работы                                                      |                    |
| 3.2.1      | Обзор информационных источников по теме исследования                            | 8-10               |
| 3.2.2      | Определение целей и задач исследований.                                         | 1-2                |
| 3.2.3      | Составление схемы эксперимента                                                  | 1                  |
| 3.2.4      | Выбор материалов и методов исследования                                         | 3-4                |
| 3.2.5      | Экспериментальная часть (по заданию руководителя)                               | 4-5                |
|            | <b>Итого:</b>                                                                   | <b>25-30</b>       |

По результатам прохождения производственной преддипломной практики обучающийся 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.

Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

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.

## **9. Методические указания по прохождению производственной преддипломной практики**

### **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.

### **Организация и управление производственно-торговой деятельностью предприятия**

В разделе необходимо проанализировать:

- организационно-торговую структуру предприятия с учетом его организационно-правовой формы;
- характер организационных отношений между структурными подразделениями;
- компоненты организационной структуры: линейные подразделения (управление основным производством),
- методы, применяемые на предприятии для совершенствования и поощрения организационных структур управления на каждом уровне;
- производственные функции предприятия;
- мотивацию и стимулирование труда в целях активизации человеческого фактора;
- управление производством на уровне высшего руководства, руководителей среднего и низшего звена.

### **Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы**

Работа по сбору и систематизации материалов по выпускной квалификационной работе выполняется в соответствии с типом и темой ВКР по заданию руководителя практики и структурой отчета по практике.

## **10. Критерии оценивания компетенций**

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 не знает, не умеет 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.

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.

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

При проверке отчета по производственной технологической 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.

## **11. Рекомендуемая литература**

### **11.1 Основная литература:**

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст:

электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

2. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания: учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119063.html>

### **11.2. Дополнительная литература:**

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. No885/390.
2. 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. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
4. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
5. 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>
6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431
7. 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>
8. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
9. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
10. 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>

11. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2017. - 104 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
12. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований: учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень: Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

### 13. 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

### 14. 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.

### 11.3. Методическая литература:

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

### 11.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-о академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

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

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства  
Отделение Школа Кавказского гостеприимства  
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения  
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Допущен к защите  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зав. кафедрой.  
(наименование кафедры, звание, Ф.И.О.)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

**ОТЧЕТ ПО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКЕ**  
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Выполнил:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., курс, группа, направление подготовки м, направленность (профиль), форма обучения)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П.

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., звание, должность)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_ Дата защиты \_\_\_\_\_

Пятигорск, 20\_\_ г

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

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства  
Отделение Школа Кавказского гостеприимства  
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения  
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на \_\_\_\_\_ практику  
(вид и тип практики)

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

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

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

Индивидуальное задание на \_\_\_\_\_ практику  
(вид и тип практики)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Дата выдачи задания: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
(подпись студента)

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

**ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ**

1. Фамилия \_\_\_\_\_
2. Имя, Отчество \_\_\_\_\_
3. Институт (филиал) \_\_\_\_\_
4. Направление подготовки \_\_\_\_\_
5. Направленность (профиль) \_\_\_\_\_
6. Курс \_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_
7. Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Вид, тип практики \_\_\_\_\_
9. Руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
11. Сроки практики по учебному плану \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

*(Ф.И.О., подпись)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**1. Задание на \_\_\_\_\_ практику**  
(вид и тип практики)

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Индивидуальное задание на \_\_\_\_\_ практику**  
(вид и тип практики)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Дата выдачи задания: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от Университета  
\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(подпись студента)

## 2.Календарный график прохождения практики

[illegible]

Руководители практики:

От Университета \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

От Организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

## This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

От Университета \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

От Организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

## 5. Участие в экскурсиях

| Дата | Наименование мероприятия | Ф.И.О. руководителя<br>экскурсии |
|------|--------------------------|----------------------------------|
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |
|      |                          |                                  |

Руководители практики:

От Университета \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

От Организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

## 6. Получение рабочей профессии\*

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

в порядке индивидуального обучения освоил (а) полный теоретический и  
практический курс по профессии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

и сдал (а) квалифицированную аттестацию с оценкой \_\_\_\_\_

Решением квалификационной комиссии

от «\_\_» \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_

Присвоена квалификация \_\_\_\_\_

Председатель  
квалификационной комиссии:

М.П.

*\*Если предусмотрено программой практики и образовательной программой высшего образования*

## **7. Анкета обучающегося по итогам прохождения практики**

### **1. Удовлетворены ли Вы условиями организации практики?**

- Да, полностью.
- Да, в основном.
- Нет, не полностью.
- Абсолютно нет.

### **2. В какой степени студенты привлекаются к разработке программы практики?**

- В достаточной степени.
- Привлекаются, но не достаточно.
- Совершенно не достаточно.

### **3. Обеспечен ли доступ студентов на практике ко всем необходимым информационным ресурсам?**

- Да, обеспечен полностью.
- Да, в основном обеспечен.
- Нет, обеспечен недостаточно.
- Нет, совсем не обеспечен.

### **4. Достаточно ли полон перечень дисциплин, которые Вы изучали в вузе, для успешного прохождения практики?**

- Да, полностью достаточен.
- Да, в основном достаточен.
- Нет, не совсем достаточен.
- Абсолютно не достаточен.

### **5. Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики?**

---

---

### **6. Знаний по каким из дисциплин Вам не хватало в процессе прохождения практики?**

---

---

### **7. Предложения по организации практики или ее содержанию**

---

---

---

## ОТЗЫВ\*

### Руководителя практики от организации

Наименование организации \_\_\_\_\_  
*(указывается полное наименование организации, в которой проходил практику студент, в соответствии с уставом или другими регистрационными документами)*

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ руководителя практики от организации, должность \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента практиканта \_\_\_\_\_

Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_

Курс, группа \_\_\_\_\_

Период прохождения практики \_\_\_\_\_

Трудовые функции, выполняемые студентом при прохождении практики \_\_\_\_\_

Перечень видов конкретных, выполненных за время деятельности в организации работ, решённых задач, либо реализованных должностных функций \_\_\_\_\_

Перечень изученных студентом за время работы вопросов \_\_\_\_\_

Перечень приобретённых студентами навыков и умений \_\_\_\_\_

Характеристика работы студента \_\_\_\_\_

Заключение по итогам практики \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(должность)*

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

\_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О.)*

МП

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## ОТЗЫВ

руководителя практики от Университета

Ф.И.О. руководителя практики от Университета, должность \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента-практиканта \_\_\_\_\_

Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_

Курс, группа \_\_\_\_\_

Период прохождения практики \_\_\_\_\_

Компетенции, сформированные студентом \_\_\_\_\_

Перечень приобретенных студентом навыков \_\_\_\_\_

Характеристика работы студента \_\_\_\_\_

Заключение по итогам практики \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)