

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:

1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

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

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В

Программа учебной практики

Научно-исследовательская работа

(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки	19.03.04	Технология	продукции	и	организация
		общественного	питания		
Направленность (профиль)		Технология	и	организация	ресторанного дела
Год начала обучения	2026				
Форма обучения	очная			заочная	
Реализуется в семестре	4			6	

Разработано

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения,
канд.техн.наук, доцент
Холодова Е.Н.

1. Цели практики

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

- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности и научных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- формирование практических навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами научно-исследовательской работы

2. Задачи практики

Задачами практики, являются:

- изучение нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации;
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской работы;
- формирование в производственных условиях исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные производственные и научные задачи;
- изучение контроля за обеспечением качества продукции и услуг;
- изучение созданных на предприятии-базе практики условий для формирования у обучающихся профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- проведение лабораторных проработок и исследование безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика базируется на следующих разделах ОП, курсах, дисциплинах, практиках:

Разделы ОП	Форма обучения, курс	Дисциплины, на освоении которых базируется практика
офо,зфо	офо	
1.2.4 1.6 1.7.1 1.7.2 1.7.3 1.7.4 2.2 2.3 3.3	2	Биохимия
	2	Химия пищи
	1	Основы компьютерного проектирования
	2	Анатомия пищевого сырья
	2	Экология
	2	Тепло- и хладотехника
	2	Концепция здорового питания
	2	Органическая химия
	2	Основы дегустации продуктов питания
	2	Инженерные кейсы: от практических задач к инновационным решениям
	2	Информационные технологии командной работы и интеллектуальной деятельности
	2	Искусство и культура принимать решения (ТРИЗ и другие методы)

	2	Права человека и способы их защиты
	2	Проектные решения проблем устойчивого развития
	2	Проектный менеджмент
	2	Проектный менеджмент в решении инженерных задач
	2	Психология управления и лидерства
	2	Социология и психология управления
	2	Социология управления в профессиональной деятельности
	2	Стратегическое и территориальное планирование
	2	Технологии форсайта в командной работе
	2	Организация командной работы в онлайн среде
	2	Этнология Юга России
	1	Учебная практика (ознакомительная практика)

4. Место и время проведения практики

Практика осуществляется на базе предприятий и организаций общественного питания по договорам о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ.

Учебная научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится для обучающихся по очной форме обучения на 2 курсе в 4 семестре (4 недели), для обучающихся по заочной форме обучения на 3 курсе в 6 семестре (4 недели).

5. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения	Анализирует проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; Определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации; Принимает решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

оборудования и приборов		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1_{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества ИД-2_{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Демонстрирует знания для применения основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1_{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания ИД-2_{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Контролирует процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают Осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного 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	ИД-1_{ПК-7} 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 ИД-2_{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и	Применяет при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности. Составляет обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1пк-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Проводит контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)) составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1ук-1	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить.	6	Журнал регистрации инструктажа в
	ИД-3ук-1	Прохождение вводного инструктажа по охране труда и противопожарной технике. Организация рабочего места. Осуществление поиска, критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	6	
	ИД-2ук-1	Знакомство с базой практики. Изучение документации. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность). Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики.	6	Письменный отчет (введение, раздел 1)
		Всего:	18	
Практическая подготовка	ИД-2ук-1	Изучение и анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	6	Письменный отчет (раздел 2.1)
	ИД-1опк-3 ИД-1опк-3	Изучение и анализ системы материально-технического снабжения. Анализ и синтез информации, системный подход для решения поставленных задач, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении	12	Собеседование

	производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов.		
ИД-1ОПК-3 ИД-1ОПК-3	Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию. Использование знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	12	Собеседование
ИД-3УК-1 ИД-1ОПК-3 ИД-1ОПК-3 ИД-1ОПК-5	Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента продукции питания различного назначения, организация выработки в производственных условиях осуществление технологических процессов производства продукции питания	24	Письменный отчет (раздел 2.2)
ИД-1ОПК-4	Изучение и анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики	6	Письменный отчет (раздел 2.3)
	Выполнение индивидуального задания (научно-исследовательская работа)		
ИД-2УК-1 ИД-1ОПК-5	Обзор литературных и интернет источников по теме задания - научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	24	Письменный отчет (раздел 2.4.1)
ИД-3УК-1	Обработка и систематизации фактического и литературного материала.	18	Собеседование
ИД-1ОПК-3 ИД-2ОПК-4 ИД-1ПК-7	Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	12	
ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-5 ИД-2ПК-7	Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	18	Письменный отчет (раздел 2.4.2)
ИД-1ОПК-3 ИД-2ОПК-4 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-8	Ознакомление с номенклатурой показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011. Ознакомление с методиками исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями	18	Письменный отчет (раздел.2.4..3)

		нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности		
	ИД-1ОПК-3 ИД-2ОПК-4	Осуществление технологических процессов производства продукции питания. Производственная отработка разработанных блюд/изделий на предприятии	18	Собеседование
	ИД-1УК-1 ИД-2ПК-7	Обработка и систематизация изученного материала. Критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	12	Собеседование
	ИД-3УК-1 ИД-1ПК-7	Изучение требований техники безопасности и охраны труда при проведении исследований	6	Письменный отчет (раздел 3)
		Всего:	186	
Отчетный	ИД-3УК-1 ИД-2ПК-7	Составление и оформление отчета по практике. Подготовка к защите отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии
		Всего:	12	
		Итого	216	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в методических указаниях по организации и проведению практики.

Для успешного выполнения заданий по практике научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) студенту необходимо самостоятельно изучить рекомендуемые литературные, учебно-методические и информационные средства информации

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по практике базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы.

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
2. 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>

8.1.2. 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. 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. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
4. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
5. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания: учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с.
6. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания: учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
7. 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>

8.1.3. Перечень методической литературы:

1. Методические указания по организации и проведению учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

8.1.4. 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/>

8.2 Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

9. Материально-техническое обеспечение практики

Практическая подготовка	Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория контроля качества пищевых продуктов – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации/ Базы практики - предприятия общественного питания в соответствии с ФГОС ВО
Самостоятельная работа	Компьютерный класс для работы с электронными учебниками для выполнения индивидуальных заданий по практике. Персональные компьютеры, комплект учебной мебели

10 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

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

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при прохождении практики обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.