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 10:56:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f5848641eab0ea190

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по организации и проведению учебной ознакомительной практики
для обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

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	5
5	Права и обязанности обучающихся-практикантов	5
6	Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия	6
7	Структура и содержание практики	7
8	Структура отчета по учебной ознакомительной практике	9
9	Методические указания по прохождению учебной ознакомительной практики	10
10	Критерии оценивания компетенций	12
11	Рекомендуемая литература	14
	Приложения	16

Введение

Учебная ознакомительная практика ориентирована на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, на ознакомление с предприятиями общественного питания, на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося. Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Учебная ознакомительная практика относится к обязательной части блока Б2.О.01(У).

Организация учебной ознакомительной практики проводится на основании Положения об организации и проведению практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

1. Цели практики

Целями учебной ознакомительной практики являются:

- формирование, закрепление, развитие универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций и практических навыков, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;
- закрепление теоретических знаний учебных дисциплин, полученных обучающимися на 1 курсе по очной форме обучения и на 1,2 курсах по заочной форме обучения.
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы,
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи

2. Задачи практики

Задачами учебной ознакомительной практики являются:

- ознакомление со структурой и организацией работы предприятия общественного питания -базы практики;
- ознакомление с технологическими документами на продукцию, производимую на предприятии-базе практики;
- ознакомление с управлением производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов;
- ознакомление с технологическими процессами, осуществляемыми в цехах предприятия;
- ознакомление с технологическим оборудованием, используемым для механической кулинарной и тепловой обработки продуктов;
- ознакомление с различными факторами, влияющими на формирование качества готовой продукции;
- ознакомление с критическими контрольными точками и технологическими рисками при производстве продукции общественного питания;
- ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с современными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия;
- сбор и анализ полученных в ходе практики материалов для подготовки индивидуального задания и отчета по практике.

3. Перечень осваиваемых компетенций

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах
	ИД-2 _{УК-4} Использует информационно- коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках
	ИД-3 _{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;
	ИД-3 _{УК-5} Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	ИД-2 _{УК-9} Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен понимать принципы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ОПК-1} Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач

законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ОПК-2} Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

4. Место и время проведения практики

Учебная ознакомительная 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.

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

Учебная ознакомительная практика проводится для студентов очной формы обучения на 1 курсе во 2 семестре (2 недели), для студентов заочной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре (2 недели).

5. Права и обязанности обучающихся практикантов

5.1 Обучающиеся в период прохождения учебной ознакомительной практики:

- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- ведут дневник производственной 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 обучающимися может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

5.3 Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику 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 Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

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

5.7 Студент при прохождении практики:

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

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, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- 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

Процедура прохождения учебной ознакомительной практики включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

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

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 час.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} .	Ознакомительные лекции (в университете), инструктаж по технике безопасности	2	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Прибытие на практику и	2	Журнал

	ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	согласование подразделения - организации базы практики Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа		регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Знакомство с предприятием базой практики	4	Письменный отчет
		Организация рабочего места	4	
		Всего:	12	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Ознакомление с основными видами нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	6	Письменный отчет
		Ознакомление с системой материально-технического снабжения предприятия	4	
		Ознакомление с правилами и принципами работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	4	
		Ознакомление с ассортиментом продукции, методами и формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	2	
		Ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	4	
		Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	10	
		Выполнение индивидуальных заданий.	48	
		Обработка и систематизация собранного материала.	12	

		Всего:	90,0	
Отчетны й	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	6	Защита отчета с оценкой
		Всего:	6	
		Итого	108,0	

8. Структура отчета по учебной ознакомительной практики

8.1 Структура отчета по учебной ознакомительной практике при работе на предприятии общественного питания:

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1-2
1	Паспорт предприятия	1-2
2	Ознакомление с организацией снабжения предприятия продуктами и товарами материально технического оснащения	2-3
3	Ознакомление с организацией работы помещений для приема и хранения продуктов	2-3
4	Ознакомление с организацией работы производственных помещений	2-3
5	Ознакомление с организацией работы моечных	2-3
6	Ознакомление с организацией обслуживания на предприятии	2-3
7	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях	2-3
8	Индивидуальное задание	3-4
	Заключение	1
	Список использованных источников	1
	Приложения (дневник по практике)	
	Итого:	21-23

8.2 Структура отчета по учебной ознакомительной практике при работе в лабораториях и структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ:

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1-2
1.	Паспорт предприятия	1-2
2.	Требования техники безопасности при отработке программы практики	2-3
3.	Организация работы технологических лабораторий	2-3

4.	Организация работы исследовательских лабораторий	2-3
5.	Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	2-3
6.	Индивидуальное задание	3-4
	Заключение	1
	Список использованных источников	1
	Приложения (дневник по практике)	
	Всего	21-23

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

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

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

Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации должна быть заверена печатью организации.

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.

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. Оформленный отчет сброшюровывается в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 21-23 страницы.

9. Методические указания по прохождению учебной ознакомительной практики

Паспорт предприятия

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; количественные изменения ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, наименование изменения в технологии изготовления блюд и изделий, внедрение передовой техники; фамилия, имя, отчество директора; заместителей, заведующего производством.

Снабжение предприятия продуктами, их хранение

Ознакомление с договорами на снабжение предприятия продуктами и способом их завоза. Схема расположения помещений для хранения продуктов или полуфабрикатов с указанием их площади и режимов хранения; температуры и влажности.

Соответствие расположения помещений приема и хранения поточности технологического процесса (анализ, выводы и предложения).

Производственные цехи

Ознакомиться с технологическими процессами с момента начала рабочего дня и до его окончания. Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

Ознакомиться с санитарным содержанием и состоянием помещений, оборудования, инструментов, посуды; соблюдение личной гигиены работниками цехов, сроки проведения медицинских осмотров.

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

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

Ознакомиться со штатным расписанием в основных производственных цехах. Графики выхода на работу производственного персонала.

Овощной цех

Ознакомиться с ассортиментом, количеством и качеством поступающего сырья в цех, а также выпускаемых полуфабрикатов. Условия хранения суточного запаса сырья. Виды оборудования. Эффективность использования оборудования. Предложения по улучшению работы цеха.

Мясо-рыбный цех

Ознакомиться с ассортиментом, количеством и качеством поступающего сырья в цех, а также выпускаемых полуфабрикатов. Схема технологической линии в цехе по обработке мяса, птицы и рыбы. Замечания и предложения по улучшению работы цеха.

Цех доработки полуфабрикатов

В настоящее время многие предприятия общественного питания являются доготовочными. В таких предприятиях отсутствуют заготовочные цеха: овощной, мясной, рыбный.

В цехе доработки полуфабрикатов производится доработка овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы, обработка зелени. В цехе доработки полуфабрикатов выделяются линии доработки полуфабрикатов с учетом ассортимента получаемых полуфабрикатов.

Ознакомиться с ассортиментом, количеством и качеством поступающих полуфабрикатов. Технологические схемы доработки полуфабрикатов. Оборудование, используемое в цехе.

Техника безопасности и охрана труда на предприятии

Ознакомиться с инструкциями по охране труда на предприятии. Состояние техники безопасности и противопожарной техники на предприятии. Права и обязанности ответственных лиц за технику безопасности.

Индивидуальное задание на учебную ознакомительную практику

Выполнение индивидуальных заданий по учебной ознакомительной практике по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания формируется следующим образом:

1. Сбор данных литературы и источников в сети Интернет по теме индивидуального задания
 2. Анализ и обобщение данных по теме задания
 3. Обзор разработок по теме задания
 4. Выводы и предложения
- Список использованной литературы
Приложения (при необходимости)

Индивидуальное задание определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения и выявления проблем на предприятии, подлежащих совершенствованию: Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; Правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов; Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию процессов производства.

10. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он хорошо знает современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он частично знает основы коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

При проверке отчета по учебной ознакомительной 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.

Защита оформленного письменного отчета студента по учебной ознакомительной практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института. В состав комиссии в обязательном порядке входит руководитель практики. В процессе защиты заслушивается доклад студента и отзыв руководителя практики, выносится решение об оценке.

Оценка по учебной ознакомительной практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики. Оценки по учебной ознакомительной практике приравниваются к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

11. Рекомендуемая литература

11.1. Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.: табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с.477-478 - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.

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. №885/390.

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^о», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
3. Валеология: учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск: Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>
4. 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>
5. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>

7. 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

8. Нормативно-технические документы:

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 32962-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
5. ГОСТ 30389-2012 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

11.3. Методическая литература:

- Методические указания по организации и проведению учебной ознакомительной практики для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) -
Технология и организация ресторанного дела.

11.4. Интернет-ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – Режим доступа: <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – Режим доступа: <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – Режим доступа: www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – Режим доступа: <http://menu.ru/>
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/>

11.5. Информационные справочные системы:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869.
2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869.

**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)

5. Участие в экскурсиях

Дата	Наименование мероприятия	Ф.И.О. руководителя 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.)