

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:41:26

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

Программа производственной практики (технологическая практика)

Направление подготовки	19.03.04	Технология	продукции	и	организация
		общественного	питания		
Направленность (профиль)		Технология	и	организация	ресторанного дела
Год начала обучения	2025				
Форма обучения	очная				
Реализуется в семестре	6				

Разработано

Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения
Холодова Е.Н.

Пятигорск, 2025 г.

1. Цели практики

Целями производственной практики (технологическая практика) 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 для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- формирование практических навыков в сфере профессиональной деятельности;
- формирование непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

2. Задачи практики

Задачами практики являются:

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

3. Место практики в структуре образовательной программы

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

Разделы ОП	Форма обучения, курс	Дисциплины, практики
офо	офо	
1.2.4 1.6 1.7.1 1.7.2 1.7.3 1.7.4 2.2 2.3 3.3	3	Инновационные технологии в общественном питании
	3	Процессы и аппараты пищевых производств
	3	Идентификация и обнаружение фальсификации
	3	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
	3	Системы искусственного интеллекта
	3	Товароведение продовольственных товаров
	3	Физиология питания
	3	Методы исследования сырья и продуктов общественного питания
	3	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	3	Теоретические основы производства продуктов питания
	4	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

4. Место и время проведения практики

Практика осуществляется на базе предприятий и организаций общественного питания по договорам о практической подготовке обучающихся.

Продолжительность практики: 4 недели, проводится на 3 курсе в 6 семестре

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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи ИД-2 _{УК-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта ИД-3 _{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения	Демонстрирует способность участвовать в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи. Демонстрирует организованную работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта. Выполняет поставленные задачи на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Устанавливает личные и профессиональные цели в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности ИД-2 _{УК-6} Реализует и корректирует стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Определяет личные приоритеты, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. Разрабатывает и поддерживает стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. Демонстрирует способность

	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда ИД-3 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности ИД-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности ИД-3 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Обеспечивает полноценную социальную и профессиональную деятельность, применяя здоровьесберегающие технологии, с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности; Демонстрирует способность планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-11} Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИД-2 _{УК-11} Предупреждает возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным	Понимает важность действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, знаком со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней Демонстрирует способность предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям Демонстрирует способность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

	правонарушениям ИД-3 _{УК-11} Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	
ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность 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	Применяет на основе анализа свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции. Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Оптимизирует системы контроля качества и технологические процессы производства продуктов питания, разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость технологической практики 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-1 _{УК-6} ИД-2 _{УК-6} ИД-3 _{УК-6}	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в которой она будет проходить. Составление графика выхода на работу, с целью рационального выстраивания траектории саморазвития,	6	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов

		самообразования в свободное от работы время.		
	ИД-2 _{УК-3} ИД-3 _{УК-3}	Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной технике.	6	Письменный отчет (раздел 3)
	ИД-1 _{УК-3} ИД-2 _{УК-7} ИД-2 _{УК-11}	Знакомство с предприятием - базой практики Организация рабочего места. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность). Изучение социального взаимодействия персонала базы практики, роль каждого в команде.	6	Письменный отчет (введение, паспорт предприятия)
		Всего:	18	
Практическая подготовка	ИД-1 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11}	Изучение и анализ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации. Изучение документов по борьбе с экстремизмом, терроризмом, коррупцией	12	Письменный отчет (раздел 2.1,2.2)
	ИД-1 _{ПК-4}	Изучение и анализ системы материально-технического снабжения Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально – технического снабжения, логистических процессов.	6	Собеседование
	ИД-1 _{ПК-4}	Изучение и анализ организации входного производственного контроля на предприятии	6	Собеседование
	ИД-1 _{ПК-4}	Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	12	Собеседование
	ИД-1 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11} ИД-3 _{УК-11} ИД-1 _{ПК-4}	Изучение и анализ работы структурных подразделений предприятия заготовочных цехов, цехов доработки полуфабрикатов, доготовочных цехов	24	Письменный отчет (раздел 2.3)
	ИД-1 _{УК-7} ИД-1 _{ПК-4}	Изучение и анализ ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей.	18	Письменный отчет (раздел 2.4)

	ИД-1 _{УК-7} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Освоение технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в производственных условиях на базах практики	12	Собеседовани е
	ИД-1 _{УК-7} ИД-3 _{УК-7} ИД-1 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики.	12	Собеседовани е
		Выполнение индивидуального задания		
	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Изучение опыта внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства	18	Письменный отчет (раздел 2.5.1)
	ИД-1 _{УК-7} ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Разработка фирменных и новых блюд по ГОСТ 32691-2014 Совершенствование способов производства	24	Письменный отчет (раздел 2.5.2)
	ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	Обеспечение безопасности блюд и изделий	30	Письменный отчет (раздел 2.5.3)
	ИД-3 _{УК-3}	Обработка и систематизация собранного материала.	12	Собеседовани е
		Всего:	186	
Отчетный	ИД-3 _{УК-3}	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита 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 технологической практике обучающемуся 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. 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. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С.Ратушный, Б.А.Баранов, Т.С.Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).

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. №885/390.
- 2.Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>.
- 3.Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>
- 4.Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
5. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
6. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>.
7. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8.1.3. Перечень методической литературы:

1. Методические указания по организации и проведению производственной практики (технологическая практика) 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-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. 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.