

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурман Владимир Александрович

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

Дата подписания: 04.06.2026 10:37:42

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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 практики
Научно-исследовательская работа
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
для обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2026 г.

Содержание

С.

	Введение	3
1.	Цели и задачи практики	3
2.	Требования к результатам освоения практики	3
3.	Перечень осваиваемых компетенций	4
4.	Права и обязанности студента-практиканта	5
5.	Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации	6
6.	Структура и содержание практики	7
	Структура и содержание практики	8
7.	Задания и порядок их выполнения	10
7.1	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.1)	10
7.2	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.3)	11
8.	Форма предоставления отчета по практике	12
9.	Критерии выставления оценок	14
10.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	16
	Приложения	18

Введение

Учебная практика 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 ориентирована на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения. Практика относится к обязательной части блока 2. Практика.

Организация учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на основании Положения о практической подготовке обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет».

1. Цели и задачи практики

Целями практики являются:

- формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности и научных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся;

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

2. Требования к результатам освоения практики

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

Студент в процессе прохождения практики:

- 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.
- решает профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

- 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
- 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
- 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
- проводит контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

3.Перечень осваиваемых компетенций

Результатом освоения практики является освоение студентами следующих компетенций (УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-8).

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора
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
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического 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
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
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 _{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 средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

4. Права и обязанности студента-практиканта

4.1 Обучающиеся в период прохождения практики:

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

4.2. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Допускается проведение практики в составе специализированных, сезонных или студенческих отрядов и в порядке индивидуальной подготовки у специалистов, имеющих соответствующую квалификацию;

4.3. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную, производственную, в том числе преддипломную практики, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

4.4. С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

4.5. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). 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).

4.6. 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 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.

4.6. Студент при прохождении практики:

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

5. Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации

5.1. Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, и руководители практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации). Закрепление каждого обучающегося за руководителем практики из числа работников профильной организации осуществляется на основе распоряжения по институту.

5.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- устанавливает связь с руководителями практики от профильной организации;
- проводит с обучающимися организационные мероприятия, связанные с проведением практики, в том числе инструктаж по технике безопасности (сведения о прохождении обучающимися инструктажа отражаются в журнале учета инструктажа);
- не позднее чем за 3 дня до начала практики, выдает обучающимся пакет документов: направление на практику, задание на практику; программу практики; методические рекомендации по прохождению практики.

5.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов, 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.

5.4. После завершения практики:

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

5.5. Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

6. Структура и содержание практики

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

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

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится для студентов очной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре (4 недели), для студентов заочной формы обучения на 3

курсе в 6 семестре (4 недели). Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

6.1. Структура и содержание практики

Раздел ы (этапы) практи ки	Реализуе мые компетен ции / индикато ры	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудое мкость (час)	Формы текущего контроля
Органи зацион ный	ИД-1 _{УК-1}	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить.	6	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
	ИД-3 _{УК-1}	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной технике. Прохождение вводного инструктажа. Организация рабочего места. Осуществление поиска, критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	6	
	ИД-2 _{УК-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	
Практи ческая подгот овка	ИД-2 _{УК-1}	Изучение и анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	6	Письменный отчет (раздел 2.1)
	ИД-1 _{ОПК-3} ИД-1 _{ОПК-3}	Изучение и анализ системы материально-технического снабжения. Анализ и синтез информации, системный подход для решения поставленных задач, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов.	12	Собеседование
	ИД-1 _{ОПК-3} ИД-1 _{ОПК-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-3 _{УК-1} ИД-1 _{ОПК-3} ИД-1 _{ОПК-3} ИД-1 _{ОПК-5}	Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента продукции питания	24	Письменный отчет (раздел 2.2)

	различного назначения, организация выработки в производственных условиях осуществление технологических процессов производства продукции питания			
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 нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	18	Письменный отчет (раздел.2.4.3)	
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		
Отчетн	ИД-3УК-1	Составление и оформление отчета по	12	Защита отчета

ый	ИД-2ПК-7	практике. Подготовка к защите отчета в комиссии.		в комиссии
		Всего:	12	
		Итого	216	

7. Задания и порядок их выполнения

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

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

Задания	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике	Раздел отчета
Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и контроля за обеспечением качества продукции и услуг	1,3
Задание 2	Изучить системный подход к исследованию поставленных задач и для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	2.1
Задание 3	Оценить риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, изучить оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.	2.1
Задание 4	Изучить процессы и аппараты для выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию для правильной эксплуатации оборудования и приборов	2.2
Задание 5	Изучить основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества для выполнение индивидуального задания по научному исследованию	2.2
Задание 6	Изучить основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания для выполнения индивидуального задания по научному исследованию	2.2
Задание 7	Применить при выполнение индивидуального задания по научному исследованию теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	2.2
Задание 8	Провести контроль продукции с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при выполнение индивидуального задания по научному исследованию	2.3
Задание 9	Провести лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами,	2.4.3

	стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации	
Задание 10	Сделать анализ и составить отчет по проведенным экспериментам, используя статистическими методами и средства обработки экспериментальных данных	2.4.1
Задание 11	Провести оценку качества производимых на базе практики полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	2.4.2 2.4.3

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

Задания	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике	Раздел отчета
Задание 12	Провести анализ и диагностику проблемной ситуации на основе системного подхода. Подготовить материалы для отчета по практике	2,3
Задание 13	Провести поиск, отбор и систематизацию информации для по теме исследования	2.1
Задание 14	Определить риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбрать оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Подготовить материалы для публикации	2.3
Задание 15	При выполнении индивидуального задания по научному направлению исследования определить эффективность и надежность процессов и аппаратов	2.2
Задание 16	Определить современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества при прохождении практики и выполнении индивидуального задания	2.4
Задание 17	При выполнении индивидуального задания применить методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Подготовить материалы для публикации	2.4
Задание 18	Применить теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания при выполнении индивидуального задания по научному направлению исследования.	2.4
Задание 19	Провести контроль исследуемой продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике	2.4
Задание 20	Провести лабораторные исследования разрабатываемого объекта по безопасности, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, при выполнении индивидуального задания	2.4
Задание 21	Провести анализ результатов проведенных экспериментов и составить отчет; используя статистические методами и средства обработки экспериментальных данных	2.4

Задание 22	Организовать мероприятия по оценке качества производимой и исследуемой продукции, оформить документы. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике	2.4
------------	--	-----

8. Форма предоставления отчета по практике

По результатам прохождения учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) студент представляет руководителю практики от кафедры следующие отчетные документы, заверенные подписью руководителя и печатью организации:

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

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

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

Оформление отчета должно соответствовать требованиям:

Отчет оформляется на листах формата А4. Текст отчета должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14, для таблиц допускается кегель 12.

Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом. Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа–15 мм, сверху–20 мм, снизу–20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

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

8.1 Методические указания по написанию разделов отчета по практике

8.1.1 Паспорт предприятия

Изучается общая характеристика 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.

8.2.2 Анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии

Изучается нормативная, техническая и технологическая документация, применяемая на предприятии.

Анализируется соответствие работы предприятия нормативным документам. (ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию"(введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" введен с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г., Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г. и др.)

8.2.3 Анализ материально-технического снабжения

Изучаются договоры на снабжение предприятия продуктами и способов их завоза. Перечень предприятий-поставщиков, поставляющих сырье и полуфабрикаты, график поступления сырья, количественная и качественная приемка продуктов и полуфабрикатов, их документальное оформление, устройство помещений для приема и хранения, оборудование, транспортные средства, используемые в помещениях склада.

Схема расположения помещений для хранения продуктов или полуфабрикатов с указанием их площади и режимов хранения; температуры и влажности. Соответствие расположения помещений приема и хранения поточности технологического процесса (анализ, выводы и предложения).

8.2.4 Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания

Изучение меню предприятия. Соответствие нормативному документу «Методические рекомендации МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Роспотребнадзором 4 октября 2021г.).

Изучение технологических процессов с момента начала рабочего дня и до его окончания. Общее оснащение предприятия торгово-технологическим и холодильным оборудованием, его характеристика. Предложения по увеличению коэффициента использования торгово-технологического и холодильного оборудования.

Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

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

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

Дать сведения о врачебно-санитарном надзоре на предприятии, санитарном содержанием и состоянии помещений, оборудования, инструментов, посуды; соблюдение личной гигиены работниками цехов, сроки проведения медицинских осмотров. Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Описать задачи и технику бракеража готовой продукции. Дать оценку работы цехов с точки зрения правильности ведения технологических процессов, соблюдения соответствия рецептур документам (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, ТТК, ТУ).

Изучить штат основных производственных цехов, графики выхода на работу производственного персонала.

8.2.5 Анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики

Изучение и анализ услуг предприятия-базы практики, соответствие ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания", введены с 1 января 2021 г.

Дать рекомендации по расширению количества услуг для улучшения имиджа предприятия.

8.2.6 Индивидуальное задание

Индивидуальное задание позволяет расширить знания обучающихся по проблемам, которые необходимо решать в действующих предприятиях общественного питания. Изучить новые формы работы для использования в успешной профессиональной деятельности. Тематика индивидуальных заданий (научно-исследовательская работа) определяется руководителем, с учетом специфики конкретного предприятия, на котором студент проходит практику.

Для успешного выполнения индивидуального задания по практике, необходимо самостоятельно детально изучить источники литературы, опыт работы предприятия базы–практики. Сбор материалов для выполнения индивидуального задания позволяет приобрести профессиональные навыки, знания и умения необходимые для формирования компетенций.

При разработке рецептов блюд/изделий необходимо руководствоваться ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Изучить номенклатуру показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

8.2.7 Требования техники безопасности и охраны труда при проведении исследований

Изучение наличия инструкций по охране труда на предприятии. Состояние техники безопасности и противопожарной техники на предприятии. Права и обязанности ответственных лиц за технику безопасности.

Изучить план мероприятий по охране труда и технике безопасности на предприятии. Использование средств на эти мероприятия.

Анализ случаев травматизма, их регистрация и учет.

9. Критерии выставления оценок

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль обеспечения качества продукции и услуг, 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. Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, 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, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

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 учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 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 практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы

10.1.1. 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>

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. 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. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
9. ГОСТ 32962-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
11. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

10.1.3 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.

10.1.4. Интернет-ресурсы:

1. 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).
2. 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.).
3. 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).
4. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
5. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
6. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
7. 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**

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

Допущен к защите
«___» _____ 20__ г.

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

(подпись)

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
Научно-исследовательская работа
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

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

(подпись)

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____
Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г

1.Задание на _____
(вид практики: учебная / производственная практика)

(наименование (тип) практики)

Студент _____
(Ф.И.О.)
 Направление подготовки _____
 Направленность (профиль _____
 Курс _____ Форма обучения _____ группа _____
 Сроки прохождения практики: _____
 Место прохождения практики: _____
 Руководитель практики от СКФУ _____
(Ф.И.О., место работы, должность)
 Руководитель практики от профильной организации _____

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

Перечень заданий на практику
(Перечисляются задания обучающегося в соответствии с рабочей программой практики)

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

Индивидуальное задание (тема) на практику

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

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

Руководитель практики от Университета

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

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

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

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

3. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Выполненные мероприятия в соответствии с заданием на практику
	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить.
	Инструктаж по охране труда и противопожарной технике. Прохождение вводного инструктажа. Организация рабочего места. Осуществление поиска, критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных задач
	Знакомство с базой практики. Изучение документации. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность). Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики.
	Изучение и анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии
	Изучение и анализ системы материально-технического снабжения. Анализ и синтез информации, системный подход для решения поставленных задач, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов.
	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.
	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
	Изучение и анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики
	Выполнение индивидуального задания (научно-исследовательская работа):
	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
	Обработка и систематизации фактического и литературного материала.
	Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов
	Разработка рецептов, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012
	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 нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	Осуществление технологических процессов производства продукции питания. Производственная отработка разработанных блюд/изделий на предприятии
	Обработка и систематизация изученного материала. Критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных задач
	Изучение требований техники безопасности и охраны труда при проведении исследований
	Составление и оформление отчета по практике. Подготовка к защите отчета в комиссии.

4. Описание проведенной работы в период прохождения практики

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

Рекомендуемое содержание раздела:

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

Основная часть (материалы по итогам выполнения заданий)

Заключение

Список использованных источников и литературы (при наличии)

Приложение (по необходимости)

4.1. Примерная структура отчета по учебной практике (научно-исследовательская работа) (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность)	1-2
2	Основная часть	
2.1	Анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	1-2
2.2	Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания	2-3
2.3	Анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики	1-2
2.4	Индивидуальное задание (научно-исследовательская работа)	
2.4.1	Анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	4-5
2.4.2	Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	3-4
2.4.3	Методики исследования показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	2-3
3	Требования к охране труда и противопожарной технике при проведении исследований	1-2
	Заключение	1
	Список использованных источников	1-2
	Приложения	
Итого:		20-25

Анкета обучающегося по итогам прохождения практики

1. Удовлетворены ли Вы условиями организации практики?

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

2. 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.

3. 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.

4. Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики? _____

5. Знаний по каким дисциплинам Вам не хватало в процессе прохождения практики? _____

6. Ваши 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)

ФИО руководителя практики от организации,
должность _____

ФИО студента-практиканта _____

Вид практики _____

Название (тип) практики _____

Период прохождения практики _____

Трудовые функции, выполняемые студентом при прохождении практики

Перечень приобретённых студентами навыков и умений

Характеристика работы студента

Заключение по итогам практики:

Рекомендуемая оценка _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

«____» _____ 202__ г.