

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

Методические указания

**по организации и проведении производственной практики
(преддипломная практика)**

для обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2025 г.

	Содержание	С.
	Введение	3
1.	Цели и задачи практики	3
2.	Требования к результатам освоения практики	4
3.	Перечень осваиваемых компетенций	5
4.	Права и обязанности студента-практиканта	7
5.	Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации	8
6.	Структура и содержание практики	9
6.1	Структура и содержание практики	9
6.2	Структура отчета по преддипломной практике	12
7.	Задания и порядок их выполнения	13
7.1	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.1)	13
7.1.	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.3)	14
8.	Форма предоставления отчета по практике	16
9.	Критерии выставления оценок	18
10.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	19
	Приложение	22

Введение

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

На данной практике обучающийся занимается сбором необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра. Преддипломную практику обучающиеся могут проходить на предприятиях общественного питания, научно-исследовательских лабораториях или других местах, установленных вузом.

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

Преддипломная практика является подготовительным этапом к разработке выпускной квалификационной работы, на сбор и систематизацию материалов для написания ее практической части и носит творческий, исследовательский характер.

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

1. Цели и задачи практики

Целями практики являются:

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

Задачами практики являются:

- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции общественного питания;
- организация процессов снабжения, хранения и передвижения **продуктов** внутри предприятия питания, контроль качества сырья и полуфабрикатов;
- обеспечение технологического процесса производства продукции и осуществление контроля за его соблюдением на отдельных участках/подразделениях предприятия питания
- изучение организационной структуры управления предприятием, должностных обязанностей персонала;
- изучение вопросов, касающихся финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
- овладение современными информационными технологиями, с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационной - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

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:

- имеет представление о цели проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач;
- демонстрирует знания и способность разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
- демонстрирует знания и способность обеспечивать выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
- осознает значение обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;
- демонстрирует знания и способность оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;
- применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
- принимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
- принимает решение о применении методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
- владеет финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
- понимает важность правильной организации, планирования, контроля и мотивации деятельности подчиненных
- использует методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета
- использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
- демонстрирует готовность участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
- использует английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
- демонстрирует знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
- контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного

- технологического оборудования и приборов
- организует 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
 - выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
 - демонстрирует знания и способность выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники
 - проводит проектные работы, опираясь на способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия 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
 - использует теоретические знания для выполнения и ориентирования в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.
 - решает задачи, используя в профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения
 - обосновывает применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи
 - создает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности

3.Перечень осваиваемых компетенций

Результатом практики является освоение студентами следующих компетенций: УК-2, УК-8, УК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9.

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач ИД-2 _{УК-2} Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 _{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов
УК-8. Способен создавать и поддерживать в	ИД-1 _{УК-8} Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера,

повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий ИД-2_{УК-8} Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению ИД-3_{УК-8} Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1_{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД-2_{УК-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ИД-3_{УК-10} Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1_{ПК-1} Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2_{ПК-1} Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД-3_{ПК-1} Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1_{ПК-2} Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-2_{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-3} Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5. Способен	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и

применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2_{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3_{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
ПК-6. Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1_{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники ИД-2_{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания
ПК-7. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-	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

технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
ПК-8. Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
ПК-9. Способен адаптировать и модифицировать специализированное программное обеспечение, методы и алгоритмы систем искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	ИД-1ПК-9 Ориентируется в современных тенденциях развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач. ИД-2ПК-9 Применяет при решении задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения ИД-3ПК-9 Способен обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи ИД-4ПК-9 Разрабатывает оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности

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 программой практики;
- ведут дневник 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.

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

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. При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

С 1 апреля 2021 вступил в силу новый порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденный приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н проведения медицинских осмотров. В документе сформулированы основания для проведения предварительных и периодических медосмотров. Первые проводятся с целью определения соответствия состояния здоровья лица, принимаемого на работу, вторые – в целях наблюдения и своевременного выявления профессиональных заболеваний. Обязанности по организации медосмотров возлагаются на работодателей.

4.6 Студент при прохождении практики:

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

–

– **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;

- 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.

Производственная практика (преддипломная практика) продолжительностью 4 недели проводится на 4 курсе в 8 семестре

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы, 216 час

6.1 Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практик и	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час)	Формы текущего контроля
Раздел 1. Работа на базе практики				
Организационный	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2}	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	6	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
	ИД-1 _{УК-8} ИД-2 _{УК-8} ИД-3 _{УК-8}	Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной технике.	6	Собеседование
	ИД-3 _{УК-2} ИД-2 _{ПК-1}	Знакомство с предприятием - базой практики Организация рабочего места. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность).	6	Письменный отчет (Введение, раздел 1)

Практическая подготовка	ИД-1К-10 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-6	Организационно-экономическая характеристика предприятия Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами.	12	Письменный отчет (раздел 2.1)
	ИД-2ПК-6	Организация труда руководителя предприятия и его оценка стиля их работы заместителей, зав. производством, менеджеров; рациональное использование рабочего времени; применение компьютерной техники, соответствующего программного обеспечения на предприятии	12	собеседование
	ИД-2УК-10 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-6	Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	12	Собеседование
	ИД-2ПК-1 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-3ПК-5 ИД-4 ПК-9	Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	12	Собеседование
	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-2ПК-6	Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	12	Собеседование
	ИД-3УК-2 ИД-1ПК-5 ИД-2УК-2	Анализ производственно-торговой деятельности предприятия Изучение системы организации снабжения предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, средствами материально-технического снабжения, форм поставки продовольственного сырья и товаров. Источники поступления различных видов продукции. Договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров, разновидности договоров.	12	Письменный отчет (раздел 2.2)
	ИД-1ПК-9 ИД-2ПК-9 ИД-3ПК-9	Привести оценку качества обслуживания по его основным показателям: качеству пищи, разнообразию питания, стоимости и затратам времени посетителями на получение продукции, культуры обслуживания и др. факторам. Эффективность применяемых форм обслуживания и пути их совершенствования	12	Собеседование
	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-5	Индивидуальное задание (специальный вопрос ВКР)	30	Письменный отчет (раздел 2.3)

ИД-2ПК-6			
	Итого: по разделу 1	132	
Раздел 2. Сбор материала для ВКР			
а) в виде дипломного проекта			
ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9	Разработка технико-экономического обоснования проектирования предприятия	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-7 ИД-3ПК-9	Разработка меню и производственной программы проектируемого предприятия	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-5 ИД-1ПК-6 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-8 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Дополнительные услуги, предоставляемые предприятием	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
б) в виде дипломной работы			
ИД-1ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-9 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Обзор информационных источников по теме исследования	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-6 ИД-1ПК-7 ИД-1ПК-9 ИД-3ПК-9 ИД-4ПК-9	Определение целей и задач исследований.	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-2ПК-6 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-9 ИД-3ПК-9	Составление схемы эксперимента	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)
ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5 ИД-1ПК-7 ИД-2ПК-7 ИД-1ПК-8 ИД-1ПК-9 ИД-2ПК-9 ИД-3ПК-9	Выбор материалов и методов исследования	18	Письменный отчет (раздел 3.1.1)

		Всего по разделу 2	72	
Отчетны й	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2}	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии
		Всего	12	
		Итого	216	

6.2. Структура отчета по производственной практике (преддипломная практика)

№ 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	Организационно-экономическая характеристика предприятия	1-2
2.2	Анализ производственно-торговой деятельности предприятия	3-4
2.3	Индивидуальное задание (специальный вопрос ВКР)	3-4
3	Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы	
3.1	а) в виде дипломного проекта	
3.1.1	Разработка технико-экономического обоснования проектирования предприятия	2-3
3.1.2	Разработка меню и производственной программы проектируемого предприятия	4-5
3.1.3	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции	3-4
3.1.4	Дополнительные услуги, предоставляемые предприятием	1
3.2	б) в виде дипломной работы	
3.2.1	Обзор информационных источников по теме исследования	6-7
3.2.2	Определение целей и задач исследований.	1
3.2.3	Составление схемы эксперимента	1
3.2.4	Выбор материалов и методов исследования	2-3
	Заключение	1
	Список использованных источников	1-2
	Приложение (дневник по практике)	
	Итого:	20-25

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	Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.	Введение 1 3 3.1.1 3.2.1
Задание 2	Оценить риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	2.1 2.3
Задание 3	Выбрать действующие правовые нормы для обеспечения проекта.	1 3.2.1
Задание 4	Предложить мероприятия для совершенствования обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности	3.1.1
Задание 5	Оценить вероятность возникновения потенциальной опасности и принять меры по ее предупреждению в повседневной жизни и профессиональной деятельности и	2.2
Задание 6	Изучить основные методы защиты и разработать меры по предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности и	2.1
Задание 7	Изучить базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	2.1
Задание 8	Изучить методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	2.1
Задание 9	Применить финансовые инструменты для управления личными финансами, и контролировать собственные экономические и финансовые риски	2.1
Задание 10	Собрать, обработать и проанализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	2.1
Задание 11	Проанализировать потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированных компьютерных программах для ведения учета	2.1
Задание 12	Дать предложения руководящему составу по развитию кадрового потенциала	2.1
Задание 13	Разработать пакет документов для заключения договоров с партнерами с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей	1
Задание 14	Предоставить анализ показателей отчетности в соответствии с действующим законодательством и нормативно – правовыми актами, в том числе на иностранном языке	2.2
Задание 15	Изучить законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	2.1
Задание 16	Провести контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	2.2
Задание 17	Составить алгоритм технологического процесса производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	3.1.2
Задание 18	Выявить объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	3.1.1
Задание 19	Выполнить технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	3.1.2
Задание 20	Применить способы и средства получения, хранения, переработки	3.2.1

	информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	
Задание 21	<i>Выполнить</i> 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	3.2.3
Задание 22	Сделать анализ результатов проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	3.2.4
Задание 23	Организовать мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	2.3 3.1.4
Задание 24	Выбрать современные тенденции развития цифровых технологий, или программных средств для решения поставленных задач	2.3
Задание 25	Применить для решения задач профессиональной деятельности специализированное программное обеспечение, методы искусственного интеллекта и машинного обучения	2.3
Задание 26	Обосновать применение того или иного алгоритма машинного обучения для решения конкретной задачи	3.2.4
Задание 27	Разработать оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения в профессиональной деятельности	3.2.2 2.2

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 28	Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.	Введение 1 3 3.1.1 3.2.1
Задание 29	Проанализировать систему качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.	2.1 2.3
Задание 30	Выполнить индивидуальное задание по научному направлению исследования. Подготовить материалы для публикации	2.3
Задание 31	Применить характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	3.1.1
Задание 32	Оценить вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению	2.2
Задание 33	Изучить основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности, разработать меры по ее предупреждению	2.1
Задание 34	Выполнить индивидуальное задания по научному направлению исследования Подготовить материалы для публикации	2.3

Задание 35	Применить методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	2.1
Задание 36	Контролировать финансовые инструменты для управления личными финансами, собственные экономические и финансовые риски	2.1
Задание 37	Использовать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	2.1
Задание 38	Организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	3.1.1
Задание 39	Подготовить предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	2.1 3.1.2
Задание 40	Представить предложения по выбору партнеров по бизнесу	1 2.2
Задание 41	Провести анализ организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	2.2
Задание 42	Изучить законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	2.1
Задание 43	Проконтролировать качество, безопасность сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	2.2
Задание 44	Организовать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	2.2 3.1.2
Задание 45	Выявить объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	2.3 3.2.1
Задание 46	Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	3.1.2 3.1.3 3.1.4
Задание 47	Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	3.2.1
Задание 48	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	3.2.3
Задание 49	Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	3.2.3
Задание 50	Применить мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	2.3 3.1.4
Задание 51	Применить современные тенденции развития цифровых технологий, выбирает технологии или программные средства для решения поставленных задач.	2.3

Задание 52	Решать задачи по профессиональной деятельности при помощи специализированного программного обеспечения, методов искусственного интеллекта и машинного обучения	2.3
Задание 53	Выбирает обосновано алгоритм машинного обучения для выполнения индивидуального задания по научному исследованию.	3.2.4
Задание 54	Разрабатывает при выполнении индивидуального задания по научной тематике оригинальные модели и алгоритмы искусственного интеллекта и машинного обучения.	3.2.2 2.2 2.3

8. Форма предоставления отчета по практике

По результатам прохождения преддипломной практики обучающийся представляет руководителю практики от кафедры следующие отчетные документы, заверенные подписью руководителя и печатью организации:

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

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

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

Оформление отчета

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 прохождению производственной преддипломной практики

8.1.1 Паспорт предприятия

В разделе необходимо дать общую характеристику предприятия: место расположения, характер здания; тип и наименование предприятия; количество филиалов, обслуживаемый контингент, часы работы; цеховое деление, площадь цехов; количество мест; годовой товарооборот, состояние и перспективы развития предприятия; анализ ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, фамилия, имя, отчество директора; заместителей, заведующего производством.

8.1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия

Организационно-экономическая характеристика предприятия: изучение типа, класса предприятия, формы собственности предприятия, особенностей района деятельности предприятия, состава прикрепленной сети, режима работы, контингента посетителей,

формы обслуживания.

8.1.3 Организация и управление производственно-торговой деятельностью предприятия

В разделе необходимо проанализировать:

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

8.1.4 Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы

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

Результаты изучения организации производства на предприятии отражаются освещением следующих вопросов для разработки ВКР

- состав производственных помещений и их технологическая взаимосвязь;
- режим работы производственных цехов;
- среднесуточная производственная программа каждого цеха, ассортимент и количество перерабатываемого сырья в заготовочных цехах, ассортимент и количество приготавливаемых блюд в доготовочных цехах (горячем и холодном);
- нормативно-техническая документация, применяемая на производстве;
- организация рабочих мест в цехах;
- обеспеченность рабочих мест оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой, тарой;
- расстановка поваров на рабочих местах, квалификация поваров и выполняемые операции;
- условия труда работников производства, микроклимат производственных цехов, наличие естественного освещения;
- отчетность, применяемая на производстве (заполненные документы приложить к отчету).
- права и обязанности зав. производством;
- организация труда работников производства;
- контроль за качеством выпускаемой продукции, ведение бракеражного журнала, его форма.
- работа вспомогательных помещений: хлеборезки, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды.

8.2 Индивидуальное задание

Выполнение индивидуальных заданий по практике 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 необходимо для более глубокого изучения и выявления рисков на предприятии, подлежащих устранению, оценке эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; Задание определяется руководителем практики от кафедры. Предусматриваются правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию процессов производства.

9. Критерии выставления оценок

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает, не умеет применять минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

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

При проверке отчета по практике 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. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
2. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания: учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119063.html>

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. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
4. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
5. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений: учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск: Издательство Омского государственного университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 431
7. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>
8. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-

- 5-00032-532-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
9. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
10. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
11. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2017. - 104 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
12. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований: учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень: Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

1. 13.Нормативно-технические документы:

- 13.1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 13.2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 13.3 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- 13.4. ГОСТ 32962-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
- 13.5. ГОСТ 30389-2012 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- 13.6. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
- 13.7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 13.8. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
- 13.9. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно–эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН 2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.

10.1.3. Перечень методической литературы:

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

10.1.4. 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/>

**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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(преддипломная практика)**

Руководитель практики от
профильной организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

Выполнил(а):

(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 производственную практику
(преддипломная практика)**

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 производственную практику
(преддипломная практика)
)**

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 производственная практика (преддипломная практика)
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 производственную практику
(преддипломная практика)**

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

**2. Индивидуальное задание на производственную практику
(преддипломная практика)**

Задание утверждено на заседании кафедры _____
(протокол от «____» _____ 20____ г. № _____).

Дата выдачи задания: «____» _____ 20____ г.

Руководитель практики от Университета
_____ «____» _____ 20____ г.
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____ «____» _____ 20____ г.
(подпись студента)

2.Календарный график прохождения практики

Сроки (продолжительность) работ (4 недели)	Цех, отдел, лаборатория, рабочее место студента	Виды работы студента	Трудовое мощность (час)	Отчетность по выполненной работе
		Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	6	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной технике.	6	Собеседование
		Знакомство с предприятием - базой практики Организация рабочего места. Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность).	6	Письменный отчет (Введение, раздел1)
		Всего:	18	
		Организационно-экономическая характеристика предприятия Анализ и оценка экономической и маркетинговой деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами.	12	Письменный отчет (раздел 2.1)
		Организация труда руководителя предприятия и его оценка стиля их работы заместителей, зав. производством, менеджеров; рациональное использование рабочего времени; применение компьютерной техники, соответствующего программного обеспечения на предприятии	12	собеседование
		Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	12	Собеседование
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	12	Собеседование
		Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания.	12	Собеседование
		Анализ производственно-торговой деятельности предприятия Изучение системы организации снабжения предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами,	12	Письменный отчет(раздел 2.2)

		средствами материально-технического снабжения, форм поставки продовольственного сырья и товаров. Источники поступления различных видов продукции. Договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров,разновидности договоров.		
		Привести оценку качества обслуживания по его основным показателям: качеству пищи,разнообразию питания, стоимости и затратам времени посетителями на получениепродукции, культуры обслуживания и др. факторам. Эффективность применяемых форм обслуживания и пути их совершенствования	12	Собеседование
		Индивидуальное задание (специальный вопрос ВКР)	30	Письменный отчет(раздел 2.3)
		Работа по сбору и подготовке материалов выпускной квалификационной работы, в т.ч.		
		а) в виде дипломного проекта		
		Разработка технико-экономического обоснования проектирования предприятия	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Разработка меню и производственной программы проектируемого предприятия	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Дополнительные услуги, предоставляемые предприятием	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		б) в виде дипломной работы		
		Обзор информационных источников по теме исследования	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Определение целей и задач исследований.	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Составление схемы эксперимента	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Выбор материалов и методов исследования	18	Письменный отчет(раздел 3.1.1)
		Всего	186	
		Составление и оформление отчета о	12	Защита отчета

		практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.		в комиссии
		Всего	12	
		Итого	216	

Руководители практики:

От Университета _____
(Ф.И.О., подпись)

От Организации _____
(Ф.И.О., подпись)

3. Участие в научно-исследовательской работе, краткое описание и результаты (при наличии)

4. Занятия, проводимые на практике

Дата	Вид занятия, тема	Часы	Ф.И.О. и должность преподавателя

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.)