

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиала) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:09:45
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 проведению производственной практики
научно-исследовательской работы**

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>3</u>	<u>4</u>

Содержание

	Введение
1	Цели и задачи практики
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций
3	Права и обязанности обучающихся
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия
5	Структура и содержание практики
6	Задания, график и порядок их выполнения
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета
7.1	Методические указания по прохождению производственной практики
8	Промежуточная аттестация по практике
9	Критерии выставления оценок
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
	Приложения

Введение

Производственная практика, научно-исследовательская работа проходит стационарно на базе выпускающей кафедры технологии продуктов питания и товароведения, учебно-методическое руководство практикой обеспечивает выпускающая кафедра. Научно - исследовательская работа (НИР является составной частью учебного процесса и имеет целью обучение основам методики и практики научных исследований, выработку определённых навыков и умений при выполнении научных работ. Освоение навыков (НИР) предопределено действующими государственными образовательными стандартами высшего образования по подготовке магистров и включается в рабочие учебные планы по всем направлениям подготовки.

Образовательная программа профиля «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» 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 обязательным, является отработка программы практики магистров направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

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», Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028.

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

Целями производственной практики, научно-исследовательской работы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- знакомство обучающихся с организацией научно-исследовательской и научно-методической работой в вузе;
- участие в исследовательской работе по проблемам, определенным кафедрой технологии продуктов питания и товароведения и базой практики;
- формирование исследовательского типа мышления, овладение алгоритмом ведения исследования и специальных умений на основе систематизации теоретических знаний и их интеграции в процессе осуществления самостоятельной научно - исследовательской деятельности;

1.2. Задачи практики

Задачами производственной практики, научно-исследовательской работы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- применение на практике полученных профессиональных теоретических и практических знаний при проведении исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

- приобретение навыков, знаний, умений и способности управления научным проектом на всех этапах его жизненного цикла научного продукта при разработке и реализации проектов;
- приобретение навыков, знаний, способности и умений использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;
- приобретение навыков и способности использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;
- приобретение навыков и способности управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- приобретение навыков и способности разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование способности самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
- формирование способности осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

В соответствии с ОП ВО производственная практика «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера относится к обязательной части.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Курс		Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
офо	зфо	
1	1	Методология научных исследований
1	1	Управление проектами в профессиональной сфере
1	1	Оптимизация технологических процессов в общественном питании
1	1	Технологическая практика
1	2	Проектирование траектории профессионального роста и личностного развития
2	2	Алгоритм разработки документации в общественном питании
2	2	Пищевая безопасность и лабораторный контроль
2	2	Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания

Знания и навыки, полученные при прохождении производственной практики научно – исследовательской работы, необходимы для изучения и освоения следующих курсов: преддипломная практика, государственная итоговая аттестация.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания и умения, сформированные в ходе изучения дисциплин учебного плана.

Её освоение происходит для заочной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре, для очной формы обучения на 2 курсе в 3 семестре, продолжительность практики 8 недель. Производственная практика научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой

вид практической деятельности по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

Основной целью научно-исследовательской работы является приобретение навыков ведения самостоятельного исследования, что обеспечивается приобщением студентов к практическому участию в выполнении научных исследований.

Практика соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования, является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры, и направлена на формирование компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Производственная практика научно-исследовательская работа осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Категория универсальной компетенции	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 _{УК-2} Способен проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта. ИД-2 _{УК-2} Определяет логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. ИД-3 _{УК-2} Способен проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. ИД-2 _{ОПК-4} Использует методы моделирования продуктов питания различного назначения. ИД-3 _{ОПК-4} Проектирует технологические процессы производства продукции питания различного назначения.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1 _{ОПК-5} Имеет научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания ИД-2 _{ОПК-5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания

Технологический	ПК-3. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Научно-исследовательский	ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

3. Права и обязанности обучающихся

Обучающиеся в период прохождения практики:

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

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.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если

профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

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.

С 01.04.2021 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.

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.

Студент-магистрант 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 материал по индивидуальному заданию и теме выпускной квалификационной работы;
- готовит материалы исследований для обсуждения и публикации.

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

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.

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.

Руководитель практики:

- согласовывает программу практики и тему индивидуального задания с научным руководителем программы подготовки магистров;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет общую схему выполнения, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы студентов;
- оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Научный руководитель:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе студентов в период практики с выдачей индивидуального задания по сбору необходимых материалов для написания отчета, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;
- участвует в работе комиссии по защите индивидуального задания;
- дает заключение о возможности публикации материалов, подготовленных студентом на основе индивидуальной научной работы.

После завершения практики:

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

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.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики научно-исследовательская работа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД1 _{УК-2} , ИД2 _{УК-2} ИД3 _{УК-2} , ИД1 _{ОПК-4} ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} ИД1 _{ОПК-5} ,	Получение направления на практику, ознакомительные лекции	4	
		Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.	4	

	ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Организация рабочего места	4	
		Знакомство с предприятие базой практики	6	
		Всего:	18	
Прохождение практики	ИД1 _{УК-2} , ИД2 _{УК-2} ИД3 _{УК-2} , ИД1 _{ОПК-4} ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	2	письменный отчет
		Изучение новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	13	письменный отчет
		Изучение современных форм организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	17	письменный отчет
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	17	письменный отчет
		Изучение анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблем для определения задачи исследования, выбор методов экспериментальной работы, интерпретирование, представление результатов научных исследований	92	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для подготовки материалов к публикации	67	письменный отчет
		Всего:	208	
		Выполнение индивидуального задания:	188	письменный отчет
		Всего:	188	

Отчетный	ИД1 _{УК-2} , ИД2 _{УК-2} ИД3 _{УК-2} , ИД1 _{ОПК-4} ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Обработка и систематизация собранного материала.	14	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4	
		Всего:	18	
		Итого	432	

6. Задания, график и порядок их выполнения

6.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Код компетенции	Формируемые компетенции, индикаторы	Формулировка задания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Изучение литературных отечественных и зарубежных источников по направлению исследовательской работы
		Проводить маркетинговые исследования и разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
		Определять логическую последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
		Проводить мониторинг стадий выполнения проекта последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы в данном направлении
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Изучение перспективных направлений моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
		Изучить инновационные методы моделирования продуктов питания различного назначения.
		Освоить проектирование технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Представить материалы для публикации по направлению исследования
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ПК-3	Способен управлять	Выполнение индивидуального задания по

	испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
ПК-5	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации

6.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Код компетенции	Формируемые компетенции	Формулировка задания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Представить обзор литературных отечественных и зарубежных источников по направлению исследовательской работы
		Представить результаты маркетинговых исследований в соответствующей сфере деятельности. Определить идеи и цели проекта. Разработать рекомендации по совершенствованию работы в соответствующей сфере деятельности
		Продemonстрировать умение и навыки определять логическую последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
		Продemonстрировать умение и навыки о проводить мониторинг стадий выполнения проекта последовательность и разработать рекомендации по совершенствованию работы в данном направлении
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Продemonстрировать умение и навыки определять перспективные направления моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
		Продemonстрировать умение и навыки определять инновационные методы моделирования продуктов питания различного назначения.
		Продemonстрировать умение и навыки производить технологические процессы производства продукции питания различного назначения. Представить материалы для

		публикации по направлению исследования
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ПК-3	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
ПК-5	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию. Подготовка исследовательских материалов к публикации

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Формы отчетности по производственной практике научно-исследовательской работе

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся.

Структура отчета по практике

1. Задания _____
2. Индивидуальное задание _____
3. Список использованной литературы
4. Приложения (при необходимости).

Литература и источники для выполнения задания и оформления отчета по практике:

Для успешного выполнения заданий по производственной практике научно-исследовательской работе по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической	1	1-10	1	1-8

	деятельности предприятий базы практики				
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1,2	1-10	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1-10	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1,2	1-10	1	1-8

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить при отработке программы производственной практики научно-исследовательской работы.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Повышенный уровень содержит более сложные, по сравнению с базовым уровнем задания, формирует и развивает индивидуальные знания, умения, практические навыки профессиональной деятельности. Разработанные задания соответствуют требованиям профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».

При прохождении производственной практики научно-исследовательская работа необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики. Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания.

Технологические исследования включают в себя изучение и анализ организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов. Технологические исследования, как правило, проводят на действующих линиях и в производственных лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания и выполнении исследовательской части индивидуального задания или части творческого проекта по теме выпускной квалификационной работы.

Технологические исследования предусматривают изучение и анализ устройства и принципов действия оборудования технологической линии. Использование современного оборудования для совершенствования ассортимента продукции с заданными полезными свойствами, внедрение современных технологий в производство продукции предприятий питания. Анализируются конструктивное использование рабочих органов машин и характер их взаимодействия с обрабатываемым продуктом, определяют оптимальные режимы работы оборудования, изучают вопросы надежности и прочности конструкций.

Результаты технических исследований используют на всех этапах создания линии от разработки исходных требований до испытаний опытного образца.

Индивидуальные задания по научно – исследовательской работе должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организации производства на предприятии.

7.1. Методические указания по прохождению практики

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

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

При необходимости выпускающая кафедра имеет право дополнить перечень предоставляемых студентом отчетных документов, что должно быть отражено в программе практики и методических рекомендациях для обучающихся по прохождению практики.

Дневник практики включает:

- задание на практику;

- календарный план прохождения практики и краткое описание ежедневных видов работ, выполненных практикантам;
- участие в научно-исследовательской работе, краткое описание работы (при наличии);
- занятия, проводимые на практике;
- участие в экскурсиях;
- полученная рабочая профессия (при необходимости);
- анкета обучающегося по итогам практики.

По окончании практики студент составляет письменный отчет. 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. Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

Информационные блоки отчета должны быть представлены в следующем порядке:

1. Титульный лист
2. Содержание.
3. Введение (цели и задачи практики, краткая характеристика базы и места практики, описание основных видов деятельности, выполняемых практикантом). Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой научно-технической проблемы, основание и исходные данные для разработки темы, обоснование необходимости проведения НИР, сведения о планируемом научно-техническом уровне разработки, о патентных исследованиях и выводы из них, сведения о метрологическом обеспечении НИР. Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы, связь данной работы с другими научно-исследовательскими работами.
4. Разделы и подразделы (сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики в соответствии с заданием или описание деятельности, выполняемой в процессе прохождения практики; достигнутые результаты). Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия или выводы по выполненным научным исследованиям.
5. Заключение (выводы о результатах практики и анализ возникших проблем)
6. Список литературы.
7. Приложения (по необходимости)

Оформление отчёта

Объём отчёта должен составлять 20-25 страниц компьютерного текста.

Шрифт Times New Roman №14, полуторный интервал; ширина верхнего поля страницы 20 мм; ширина нижнего поля страницы 20 мм; ширина левого поля страницы 30 мм; ширина правого поля страницы 15 мм.

В отчёте студент-магистрант обязан делать ссылки на используемые источники (в том числе и в виде цитат). В этом случае по тексту (в квадратных скобках) указывается порядковый номер книги по списку литературы. Если же приводится цитата, то дополнительно после порядкового номера указывается и страница, на которой расположена цитата.

Например: при ссылке на источник вообще - [15], при ссылке на цитату -[11, с. 156] или [9, с.105-109].

Весь цифровой статистический материал необходимо также снабдить ссылками на источник.

Все иллюстрации, помещённые в тексте работы, должны иметь общую нумерацию (арабскими цифрами) и обозначение словом «Рисунок». Аналогичные обозначения употребляются и для имеющихся в курсовой работе таблиц. При этом обязательно указывается «Таблица».

При изложении материала следует избегать отклонений от программы практики. Особое значение придаётся грамотности, логичности, последовательности изложения материала.

Все таблицы, графики, диаграммы оформляются в соответствии с ГОСТ 7.32-2017 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Нормативным материалом для оформления библиографического описания источников является ГОСТ Р 7.0.100-2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

8. Промежуточная аттестация по практике

Результаты прохождения всех видов практики определяются путем проведения промежуточной аттестации по каждому виду практики с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Форма проведения промежуточной аттестации по практике определяется кафедрой.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института на основании служебной записки заведующего кафедрой. В состав комиссии в обязательном порядке входят, руководитель практики от выпускающей кафедры, руководитель образовательной программы магистратуры. В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке итогов практики.

Оценка по практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики.

При проверке задания, оцениваются, последовательность и рациональность выполнения, точность представленных материалов. Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке отчета по производственной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания

9. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, способностью разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, показывает глубокие знания новейших достижений техники и

технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных может интерпретировать и представлять результаты научных исследований, демонстрирует.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает возможности управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, умеет использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, использует новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных может интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает основы новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, способен ставить задачи исследования

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, демонстрирует готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, не способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретирования представления результатов научных исследований.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1. Основная литература:

1. Инновационное развитие науки: возможности, проблемы, перспективы. Часть VII : монография / Е. Н. Барашко, Н. Ю. Ботвинева, И. Е. Гайсинский [и др.] ; под редакцией Н. С. Пичко. — Москва : Издательство «Перо», 2021. — 133 с. — ISBN 978-5-00189-089-8 (ч.7), 978-5-00150-190-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111103.html>
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>

10.2. Дополнительная литература:

1. 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>
2. Белов П.С. Математическое моделирование технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие (конспект лекций)/ Белов П.С.— Электрон. текстовые данные.— Егорьевск: Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2016.— 121 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/43395>.— ЭБС «IPRbooks»
 3. 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. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116123.html>
 4. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
 5. 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>
 6. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-4

Научные периодические издания:

Вопросы питания
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Стандарты и качество
Вестник Северо-Кавказского федерального университета
Наука. Инновации. Технологии
Современная наука и инновации

10.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению производственной практики научно – исследовательской работы для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

10.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-овых академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).

3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: [http : //www. gpntb.ru/](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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

Допущен к защите
«__» _____ 20__ г.

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

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки/специальность, направленность (профиль)/специализация, форма обучения)

(подпись)

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на _____ практику
(вид и тип практики)

Студент

(Ф.И.О.)

Группа _____ Форма обучения _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от СКФУ _____
(Ф.И.О., место работы, должность)

Руководитель практики от организации _____
(Ф.И.О., место работы, должность)

Индивидуальное задание на _____ практику
(вид и тип практики)

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и
товароведения
(протокол от «_____» _____ 20____ г. №_____).

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

Руководитель

_____ «_____» _____ 20____ г.
(подпись руководителя)

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Фамилия _____
2. Имя, Отчество _____
3. Институт (филиал) _____
4. Направление подготовки/специальность _____
5. Направленность (профиль)/специализация _____
6. Курс ____ Группа _____ Форма обучения _____
7. Место прохождения практики _____

8. Вид, тип практики _____
9. Руководитель практики от Университета _____

10. Руководитель практики от организации _____

11. Сроки практики по учебному плану _____

Заведующий кафедрой _____

(Ф.И.О., подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

1. Задание на _____ практику
(вид и тип практики)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Индивидуальное задание на _____ практику
(вид и тип практики)

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения (протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____).

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

Руководитель практики от Университета

_____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись руководителя)

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

Календарный план прохождения практики

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

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

26

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.)