

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухов, Тимур Александрович
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 24.04.2024 10:48:31
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Программа практики
Производственная практика, научно-исследовательская работа

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>

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Щедрина Т.В.

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;

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.

3. Место практики в структуре образовательной программы

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 – исследовательская работа, необходимы для изучения и освоения следующих курсов: преддипломная практика, государственная итоговая аттестация, выполнение выпускной квалификационной работы.

4. Место и время проведения практики

Производственная практика «Научно – исследовательская работа» осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ, а также на базе предприятий в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся. В соответствии с ОП ВО производственная практика, научно - исследовательская работа реализуется для заочной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре, для очной формы обучения на 2 курсе в 3 семестре, продолжительность практики 8 недель.

5. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-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.	Проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта. Демонстрирует способность и умение определять логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Демонстрирует способность и умение проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования	ИД-1 _{ОПК-4} Обладает знаниями в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства	Демонстрирует способность, умения, знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции

технологических процессов производства продукции питания	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.	питания. Демонстрирует способность и умение использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения. Демонстрирует способность и умение проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения.
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	Демонстрирует способность и умение использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания Демонстрирует способность и умение использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания
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	Демонстрирует способность и умение проводить 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 Демонстрирует способность и умение организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Демонстрирует способность и умение анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую	ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с	Демонстрирует способность и умение проводить научно-исследовательскую работу и

продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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	маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Демонстрирует способность и умение проводить 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
---	---	---

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость 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 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} , ИД2 _{ОПК-5} ИД1 _{ПК-3} , ИД2 _{ПК-3} ИД3 _{ПК-3} , ИД1 _{ПК-5} ИД2 _{ПК-5}	Получение направления на практику, ознакомительные лекции	4	
		Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.	4	
		Организация рабочего места	4	
		Знакомство с предприятием 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	17	письменный отчет

		научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов		
		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	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

Для успешного выполнения заданий по производственной практике, 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 обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной практике, 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 базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных

результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. 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>

8.1.2. 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

1. Научные периодические издания:

1. Вопросы питания
2. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
3. Пищевая промышленность
4. Ресторанные ведомости
5. Стандарты и качество
6. Вестник Северо-Кавказского федерального университета
7. Наука. Инновации. Технологии
8. Современная наука и инновации

8.1.3. 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

8.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных 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 библиотеки иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. SCIRUS [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scirus.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, нацеленная на поиск исключительно научной информации, позволяет находить информацию в научных журналах, персональных страницах ученых, университетов и исследовательских центров. Доступ к полным текстам статей из журналов возможен только для подписчиков).
5. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

8.2 Программное обеспечение:

1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.

2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.

3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

8.2.1 Информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия). URL: <http://www.garant.ru/iv/>
2. Консультант Плюс. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/
3. Деловая онлайн-библиотека. URL: <http://kommersant.org.ua/>

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Лекционные занятия	Учебная аудитория с интерактивным мультимедиа оборудованием, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные отработки	Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Практические работы	Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Самостоятельная работа	Компьютерный класс для работы с электронными учебниками для выполнения индивидуальных заданий по практике. Персональные компьютеры, комплект учебной мебели

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении практики обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.