

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:54:04

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486415a0ba190

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

Учебная практика научно-исследовательская работа
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>6</u>

Разработано

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

Пятигорск, 2024 г.

1. Цели практики

Целями учебной практики, научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются:

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

2. Задачи практики

Задачами учебной практики, научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются:

- изучение нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организации;
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской работы;
- формирование в производственных условиях исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные производственные и научные задачи;
- изучение контроля за обеспечением качества продукции и услуг;
- изучение созданных на предприятии-базе практики условий для формирования у обучающихся профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- проведение лабораторных проработок и исследование безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) базируется на следующих дисциплинах:

Форма обучения, курс		Дисциплины, на освоении которых базируется учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
офо	зфо	
2	2	Биохимия
2	1	Химия пищи
1	2	Основы компьютерного проектирования
	2	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
2	2	Анатомия пищевого сырья
2	2	Экология
2	2	Тепло- и хладотехника
2	2	Концепция здорового питания
2	2	Органическая химия
2	2	Основы дегустации продуктов питания
2	2	Инженерные кейсы: от практических задач к инновационным решениям
2	2	Информационные технологии командной работы и интеллектуальной деятельности
2	2	Искусство и культура принимать решения (ТРИЗ и другие методы)
2	2	Права человека и способы их защиты

2	3	Проектные решения проблем устойчивого развития
2	3	Проектный менеджмент
2		Проектный менеджмент в решении инженерных задач
2	3	Психология управления и лидерства
2		Социология и психология управления
2	3	Социология управления в профессиональной деятельности
2	3	Стратегическое и территориальное планирование
2	3	Технологии форсайта в командной работе
2		Организация командной работы в онлайн среде
2		Этнология Юга России
	3	Проектирование предприятий общественного питания
2	1	Казачество на службе отечеству
1	2	Учебная ознакомительная практика

Результаты прохождения учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) могут использоваться в дальнейшем при изучении дисциплин: методы исследования сырья и продуктов общественного питания, теоретические основы производства продуктов питания, подготовке курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

4. Место и время проведения практики

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) осуществляется на базе предприятий и организаций общественного питания, по договорам о практической подготовке обучающихся, а также в лабораториях и структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ.

Время прохождения учебной практики, научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО. Практика проводится для обучающихся по очной форме обучения на 2 курсе в 4 семестре (4 недели), для обучающихся по заочной форме обучения - на 3 курсе, в 6 семестре (4 недели).

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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных	Анализирует проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; Определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации; Принимает решения для оценки рисков возможных вариантов решений

	вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Демонстрирует знания для применения основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Контролирует процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают Осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания
ПК-7 Способен проводить	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по	Применяет при выполнении лабораторных исследований

лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов ИД-2ПК-7 Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных 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
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	Проводит контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1УК-1, ИД-2УК-1, ИД-3УК-1, ИД-1ОПК-3, ИД1ОПК-4, ИД2ОПК-4, ИД3ОПК-4, ИД1ОПК-5, ИД2ОПК-5, ИД-1ПК-7, ИД-2ПК-7, ИД-1ПК-8	Получение документов для прибытия на практику. Инструктаж по технике безопасности для студентов	4	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Прибытие на базу практики. Согласование подразделения - организации базы практики, где она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной технике. Прохождение вводного инструктажа.	4	

		Организация рабочего места	4	Письменный отчет
		Знакомство с базой практики. Изучение документации (паспорт предприятия)	6	
		Всего:	18	
Прохождение практики	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	10	Письменный отчет
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	10	
		Изучение системы материально-технического снабжения. Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблем при управлении производственными и логистическими процессами. Оценка рисков в области снабжения, хранения и движения запасов. Разработка рекомендаций по совершенствованию процессов материально – технического снабжения, логистических процессов.	20	
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства. Разработка рекомендаций по их совершенствованию	20	
		Изучение и анализ ассортимента и фактического спроса на продукцию предприятия общественного питания. Разработка ассортимента продукции питания различного назначения, организация выработки в производственных условиях.	20	
		Обработка и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	40	
		Всего:	120	
		Выполнение индивидуального задания		
		Обзор литературных и интернет источников по теме задания -	20	

		научно-исследовательской работы (сбор научного материала, анализ, систематизация, структурирование информации). Изучение и анализ научно-технической и технологической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования		
		Разработка рецептур, технологии производства, ТТК блюд/изделий по ГОСТ 31987-2012	20	Письменный отчет
		Исследование показателей качества блюд/изделий по ГОСТ Р 54609-2011	12	Письменный отчет
		Выводы и предложения по внедрению разработанных блюд/изделий в производство	8	Письменный отчет
		Обработка и систематизация собранного материала	8	
		Всего:	108	
Отчетный	ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ИД-1 _{ОПК-3} , ИД1 _{ОПК-4} , ИД2 _{ОПК-4} , ИД3 _{ОПК-4} , ИД1 _{ОПК-5} , ИД2 _{ОПК-5} , ИД-1 _{ПК-7} , ИД-2 _{ПК-7} , ИД-1 _{ПК-8}	Составление и оформление отчета по практике. Защита отчета в комиссии	10	Защита отчета с оценкой
		Всего:	10	
		Итого	216	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе прохождения учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности. Для успешного выполнения заданий по учебной практике научно-исследовательской работе обучающемуся необходимо самостоятельно изучить рекомендуемые литературные, учебно-методические и информационные средства информации

7.2. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания, 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. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. No885/390.
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
4. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
5. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания: учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с.
6. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания: учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
7. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований: учебное пособие / О.А. Шахова. — Тюмень: Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

7. 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

8. Нормативно-технические документы:

1. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов

и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

4. ГОСТ 32962-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

5. ГОСТ 30389-2012 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

6. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»

7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

8.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

8.1.4. Интернет-ресурсы:

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

8.2 Программное обеспечение:

1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/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>

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Практические работы	Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория контроля качества пищевых продуктов – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации/ Базы практики - предприятия общественного питания в соответствии с ФГОС ВО
Самостоятельная работа	Компьютерный класс для работы с электронными учебниками для выполнения индивидуальных заданий по практике. Персональные компьютеры, комплект учебной мебели

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 учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

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

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения 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.