

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 10:19:18

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486411a03e190

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

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

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

	Введение	3
1	Цели практики	3
2	Задачи практики	3
3	Перечень осваиваемых компетенций и их индикаторов	3
4	Место и время проведения практики	4
5	Права и обязанности обучающихся -практикантов	5
6	Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия	6
7	Структура и содержание практики	7
8	Структура отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	9
9	Методические указания по прохождению учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	10
10	Критерии оценивания компетенций	12
11	Рекомендуемая литература	14
	Приложения	17

Введение

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) направлена на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения. Учебная ознакомительная практика относится к обязательной части. Организация учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) проводится на основании Положения об организации и проведении практик, обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

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. Перечень осваиваемых компетенций и их индикаторов

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

	оптимальный вариант её решения.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-8} Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания

4. 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. Реализуется 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. Права и обязанности обучающихся -практикантов

5.1 Обучающиеся в период прохождения практики:

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

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

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

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

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

5.5. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

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

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

5.6. Студент при прохождении практики:

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

6. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

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

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

6.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

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

6.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оказывает методическую помощь организации, принимающей на практику обучающихся;
- доводит до сведения заведующего кафедрой все случаи нарушения обучающимися дисциплины на базе практики;
- рассматривает отчет обучающихся о практике.

6.4. После завершения практики:

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

6.5. Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

7. Структура и содержание практики

Процедура прохождения учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

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

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

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	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}	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	20	

		снабжения, логистических процессов.		
		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 - 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	20	Письменный отчет
		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:	68,0	

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	216,0	

8. Структура отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

8.1 Структура отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) при работе на предприятии общественного питания:

№ раздел ов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	2
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность)	1-2
2	Анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	2-3
3	Анализ материально-технического снабжения	1-2
4	Анализ меню и организации производственных процессов производства продукции общественного питания	4-5
5	Анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики	1-2
6	Индивидуальное задание по производственной практике (научно-исследовательская работа)	5-6
	Заключение	1
	Список использованных источников	1-2
	Приложения (дневник по практике)	
Итого:		23-25

8.2 Структура отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (в структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ)

№ раздел ов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист, индивидуальное задание	2
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт научно-исследовательской и технологической лаборатории	1-2
2	Научно-исследовательская работа	
2.1	Анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятиях общественного питания	2-3

2.2	Анализ ассортимента продукции питания различного назначения, используемого в общественном питании	3-4
2.3	Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания	3-4
3	Индивидуальное задание	5-6
	Заключение	1
	Список использованных источников	1-2
	Приложения (дневник по практике)	
Итого:		20-25

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

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

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

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

Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

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

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

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

9. Методические указания по прохождению учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Паспорт предприятия

Изучается общая характеристика предприятия: место расположения, характер здания; тип и наименование предприятия; количество филиалов, обслуживаемый контингент, часы работы; цеховое деление, площадь цехов; количество мест; годовой товарооборот, состояние и перспективы развития предприятия; количественные изменения ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, наименование изменения в технологии изготовления блюд и изделий, внедрение передовой техники.

Изучение и анализ основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии

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

Анализируется соответствие работы предприятия нормативным документам. (ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"(введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст). СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" введен с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г., Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Роспотребнадзором 2 марта 2021 г. и др.)

Изучение и анализ материально-технического снабжения

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

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

Изучение и анализ меню и организации процессов производства продукции общественного питания

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

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

Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

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

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

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

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

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

Анализ основных и дополнительных услуг предприятия-базы практики

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

Дать рекомендации по расширению количества услуг для улучшения имиджа предприятия.

Техника безопасности и охрана труда на предприятии

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

Условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов.

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

Анализ случаев травматизма, их регистрация и учет.

Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия общественного питания и предупреждения этих рисков до их реального проявления.

Система ХАССП – документация внутреннего характера, имеющая внешнее проявление и нацелена на предотвращение рисков для здоровья общества.

Главной задачей принципов ХАССП, реализуемых на предприятиях общественного питания, является предупреждение различных рисков еще до момента их появления.

Изучить внедрение ХАССП или ее элементов на предприятии-базе практики.

Индивидуальное задание

Индивидуальное задание позволяет расширить знания обучающихся по проблемам, которые необходимо решать в действующих предприятиях общественного питания. Изучить новые формы работы для использования в успешной профессиональной деятельности. Примерная тематика, представленная в методических указаниях, может расширяться за счет использования в работе тем, предложенных студентом или руководителем от организации - базы практики.

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

Тематика индивидуальных заданий (научно-исследовательская работа) определяется условиями конкретного предприятия, на котором студент проходит практику.

10. Критерии оценивания компетенций

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

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

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

регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института.

В процессе защиты заслушивается доклад студента, отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке по практике.

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

При проверке отчета по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) и индивидуального задания, оцениваются:

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

При защите отчета оцениваются:

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

11. Рекомендуемая литература

11.1. 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>

11.2. 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. №885/390.
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 2-е изд. – Москва Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
4. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

5. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания: учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с.
6. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания: учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
7. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований: учебное пособие / О.А. Шахова. — Тюмень: Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>

8. 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

9. 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»

11.3. 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.

11.4. 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/>

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Допущен к защите
«__» _____ 20__ г.

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

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

Выполнил:

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

(подпись)

М.П.

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на _____ 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**

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

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

8. Вид, тип практики _____
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. _____

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]

Руководители практики:

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

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

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 Организации _____
(Ф.И.О., подпись)

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.)