

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухов Тимур Александрович
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 10:34:04
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
Учебная ознакомительная практика

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация</u> <u>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>2</u>	<u>4</u>

Разработано

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

1. Цели практики

Целями учебной ознакомительной практики являются:

- формирование, закрепление, развитие универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций и практических навыков, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;
- закрепление теоретических знаний учебных дисциплин, полученных обучающимися на 1 курсе по очной форме обучения и на 1,2 курсах по заочной форме обучения.
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы,
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи

2. Задачи практики

Задачами учебной ознакомительной практики являются:

- ознакомление со структурой и организацией работы предприятия общественного питания -базы практики;
- ознакомление с технологическими документами на продукцию, производимую на предприятии-базе практики;
- ознакомление с управлением производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов;
- ознакомление с технологическими процессами, осуществляемыми в цехах предприятия;
- ознакомление с технологическим оборудованием, используемым для механической кулинарной и тепловой обработки продуктов;
- ознакомление с различными факторами, влияющими на формирование качества готовой продукции;
- ознакомление с критическими контрольными точками и технологическими рисками при производстве продукции общественного питания;
- ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с современными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия;
- сбор и анализ полученных в ходе практики материалов для подготовки индивидуального задания и отчета по практике.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная ознакомительная практика базируется на следующих дисциплинах:

Форма обучения, курс		Дисциплины практики, на освоении которых базируется учебная ознакомительная практика
офо	зфо	
1	2	Философия
1	1	История России
1	1	Иностранный язык
1	1	Безопасность жизнедеятельности
1	1	Физическая культура и спорт
1	1	Проектная деятельность
1	1	Правовая и финансовая грамотность
1	1,2	Введение в информационные технологии
1	1	Общая и неорганическая химия
1	1	Математика
	2	Физика
	1	Инженерная и компьютерная графика

	2	Биохимия
	2	Химия пищи

Результаты прохождения учебной ознакомительной практики могут быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплин с практической подготовкой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

4. Место и время проведения практики

Учебная ознакомительная практика 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 ознакомительной практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Учебная ознакомительная практика проводится для обучающихся по очной форме обучения на 1 курсе во 2 семестре (2 недели), для обучающихся по заочной форме обучения на 2 курсе в 4 семестре (2 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-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах	Применяет выбранный приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах
	ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках	Подбирает необходимую информацию в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;
	ИД-3 _{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	Применяет после оценки эффективные коммуникативные технологии в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных решений.

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Решает задачи конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;	Осознает, опираясь на знания, уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения
	ИД-3 _{УК-5} Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	Осознает и анализирует наличие различных социокультурных тенденций, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Анализирует понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	ИД-2 _{УК-9} Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Анализирует и учитывает базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен понимать	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования,	Обладает современными средствами сбора, передачи и обработки информации для

принципы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ОПК-1} Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Решает технологические задачи в области профессиональной деятельности с применением информационных технологий, с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности	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 знания основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ОПК-2} Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Обладает навыками самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов в и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Осознает важность анализа свойств, функций сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Осознает важность разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
--	--	--

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной ознакомительной практики составляет 3_ зачетные единицы, 108 час.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1УК-4, ИД-2УК-4, ИД-3УК-4, ИД-1УК-5, ИД-2УК-5, ИД-3УК-5, ИД-1УК-9, ИД-2УК-9, ИД-1ОПК-1, ИД-2ОПК-1, ИД-1ОПК-2, ИД-2ОПК-2, ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4, ИД-3ПК-4	Ознакомительные лекции (в университете), инструктаж по технике безопасности	2	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	2	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Знакомство с предприятием базой практики	4	Письменный отчет
		Организация рабочего места	4	
		Всего:	12	
Прохождение практики	ИД-1УК-4, ИД-2УК-4, ИД-3УК-4, ИД-1УК-5, ИД-2УК-5, ИД-3УК-5, ИД-1УК-9, ИД-2УК-9, ИД-1ОПК-1, ИД-2ОПК-1, ИД-1ОПК-2, ИД-2ОПК-2, ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4, ИД-3ПК-4	Ознакомление с основными видами нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	6	Письменный отчет
		Ознакомление с системой материально-технического снабжения предприятия	4	
		Ознакомление с правилами и принципами работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	4	
		Ознакомление с ассортиментом продукции,	2	

		методами и формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий		
		Ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	4	
		Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	10	
		Выполнение индивидуальных заданий.	48	
		Обработка и систематизация собранного материала.	12	
		Всего:	90	
Отчетный	ИД-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} , ИД-3 _{УК-4} , ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5} , ИД-1 _{УК-9} , ИД-2 _{УК-9} , ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4}	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	6	Защита отчета с оценкой
		Всего:	6	
		Итого	108	

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе прохождения учебной ознакомительной практики необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в методических указаниях по организации и проведению практики. Для успешного выполнения заданий по учебной ознакомительной практике 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 ознакомительной практике студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела 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, 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. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.: табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с.477-478 - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: [/biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.

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. №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. Валеология: учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск: Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.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. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 431 с.
6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>

6. 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

7. 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 ознакомительной практики 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. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – Режим доступа: <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – Режим доступа: <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – Режим доступа: www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – Режим доступа: <http://menu.ru/>
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: Специальное программное не требуется

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-за/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

Практические отработки	Лаборатория технологии продуктов питания – 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.

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 ознакомительной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение учебной ознакомительной практики 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, прочесть 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.