

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

Дата подписания: 24.04.2024 10:48:31

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

## УТВЕРЖДАЮ

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

### Программа практики Производственная технологическая практика

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

Год начала обучения

2024

Форма обучения

Очная    Заочная

Реализуется в семестре

2    2

#### Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения  
Щедрина Т.В

Пятигорск, 2024 г.

## **1. Цели практики**

Целями производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются формирование у обучающегося универсальных и общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение им практических навыков и профессиональных компетенций в сфере профессиональной деятельности.

## **2. Задачи практики**

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

- закрепление теоретических знаний, на основе изучения опыта работы предприятий, учреждений и организаций, на которых осуществляется прохождение производственной технологической практики;
- овладение современными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, изучение требований к документообороту на предприятии;
- разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- оценка рисков при производстве продукции и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- изучение и определение проблем при управлении производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов;
- приобретение практических навыков и умений оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства;
- приобретение практических навыков и умений при разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.

## **3. Место практики в структуре образовательной программы высшего образования**

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

Производственная технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических навыках, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана.

Практика базируется на следующих дисциплинах:

Курс офи	зфо	Дисциплины, практики, на освоении которых базируется данная практика
1	1	Методология научных исследований
1	1	Управление проектами в профессиональной сфере
1	1	Оптимизация технологических процессов в общественном питании
1	1	Барное дело
1	1	Планирование и оценка эффективности меню

1	1	Организация питания в индустрии гостеприимства
1	1	Винный этикет
1	1	Шоколатье
1	1	Стилистика русского научного дискурса
1	1	Современные мировые тенденции в управлении качеством

Результаты прохождения производственной технологической практики могут быть использованы в дальнейшем при подготовке выпускных квалификационных работ, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

#### 4. Место и время проведения практики

Производственная технологическая практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ, а также на базе предприятий в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся.

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Производственная технологическая практика проводится для всех форм обучения на 1 курсе во 2 семестре, продолжительность практики 8 недель.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
<b>УК-4.</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>ИД-1<sub>ук-4</sub> Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений.</p> <p>ИД-2<sub>ук-4</sub> Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке</p> <p>ИД-3<sub>ук-4</sub> Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>ИД-4<sub>ук-4</sub> Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.</p>	<p>Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений.</p> <p>Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке.</p> <p>Учитывает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.</p>

<b>УК-5.</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 <sub>УК-5</sub> Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. ИД-2 <sub>УК-5</sub> Понимает основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.	Демонстрирует способность анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. Способен понимать основы межкультурной коммуникации для эффективного взаимодействия.
<b>УК-6.</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 <sub>УК-6</sub> Способен критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. ИД-2 <sub>УК-6</sub> Способен реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.	Осознает свою роль критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. Демонстрирует способность реализовывать приоритеты собственной деятельности, а также применять способы ее совершенствования для того, чтобы быть конкурентоспособным на рынке труда.
<b>ОПК-1.</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Демонстрирует знания об инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия. ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Разрабатывает эффективную стратегию предприятия с применением инновационной политики. ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.	Демонстрирует способность применять знания об инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия. Демонстрирует способность применять эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. Демонстрирует способность применять предлагать концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.
<b>ОПК-2.</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Обладает знаниями в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> Использует инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов.	Демонстрирует знания в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. Демонстрирует умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. Демонстрирует умение разрабатывать использовать инновации в области пищевых производств и индустрии питания для совершенствования технологических процессов.
<b>ОПК-3.</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Способен управлять качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых	Демонстрирует знания управления качеством продуктов питания путем использования современных методов и разработки новых

современных методов и разработки новых технологических решений	<p>технологических решений.</p> <p>ИД-2<sub>ОПК-3</sub> Оценивает риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания.</p> <p>ИД-3<sub>ОПК-3</sub> Управляет качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы.</p> <p>ИД-4<sub>ОПК-3</sub> Разрабатывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.</p>	<p>технологических решений.</p> <p>Способен оценивать риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания.</p> <p>Способен управлять качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы.</p> <p>Способен разрабатывать новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.</p>
--	--	--

## 6. Структура и содержание практики

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

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Ознакомительный	ИД-1 <sub>УК-4</sub> , ИД-2 <sub>УК-4</sub> ИД-3 <sub>УК-4</sub> , ИД4 <sub>УК-4</sub> ИД-1 <sub>УК-5</sub> , ИД-2 <sub>УК-5</sub> ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub> ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> ИД-3 <sub>ОПК-10</sub> , ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> , ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-4 <sub>ОПК-3</sub>	Получение направления на практику, ознакомительные лекции	4	
		Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии.	4	
		Получение (составление и корректировка) индивидуального задания.	4	
		Знакомство с предприятием базой практики	6	письменный отчет
		Всего:	18	
Прохождение практики	ИД-1 <sub>УК-4</sub> , ИД-2 <sub>УК-4</sub> ИД-3 <sub>УК-4</sub> , ИД4 <sub>УК-4</sub> ИД-1 <sub>УК-5</sub> , ИД-2 <sub>УК-5</sub> ИД-1 <sub>УК-6</sub> , ИД-2 <sub>УК-6</sub> ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> ИД-3 <sub>ОПК-10</sub> , ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> , ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> , ИД-4 <sub>ОПК-3</sub>	Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	2	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Оценка и анализ рисков в организации работы предприятия.	26	письменный отчет
		Изучение современных форм работы предприятия. Анализ ассортимента и фактического спроса на	30	письменный отчет

		продукцию предприятия общественного питания.		
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	30	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для подготовки материалов к публикации	200	письменный отчет
		Всего:	288	
		Выполнение индивидуального задания	108	письменный отчет
		Всего:	108	
Отчетный	ИД-1ук-4, ИД-2ук-4 ИД-3ук-4, ИД4ук-4 ИД-1ук-5, ИД-2ук-5 ИД-1ук-6, ИД-2ук-6 ИД-1опк-1, ИД-2опк-1 ИД-3опк-10, ИД-1опк-2 ИД-2опк-2, ИД-3опк-2 ИД-1опк-3, ИД-2опк-3 ИД-3опк-3, ИД-4опк-3	Обработка и систематизация собранного материала.	6	
		Составление и оформление отчета о практике	12	Защита отчета с оценкой
		Всего:	18	
		Итого	432	

Практика реализуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

## 7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

### 7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

Для успешного выполнения заданий по производственной технологической практике студенту необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

На первом этапе 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 производственной технологической практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

### 7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной технологической практике подготовки по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

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

ФОС является приложением к данной программе практики.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **8.1. Рекомендуемая литература.**

#### **8.1.1. Основная литература:**

1. 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>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для магистрантов/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.- Электрон. текстовые данные. - М.: Дашков и К, 2015.- 416 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.- ЭБС «IPRbooks», по паролю

#### **8.1.2. Дополнительная литература:**

1. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. - Омск : Издательство Омского государственного университета, 2022. - 126 с. -ISBN 978-5-7779-2587-7. - Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
2. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанных бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
3. 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>
4. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

#### **Научные периодические издания:**

1. Вопросы питания

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

#### **8.1.3. Методическая литература:**

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

#### **8.1.4. Интернет-ресурсы:**

1. 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](http://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:**

1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-э/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-э/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

#### **8.3 Материально-техническое обеспечение практики**

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

#### **8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:**

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

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

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

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

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, 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.