

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

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

УТВЕРЖДАЮ

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

Программа практики
Производственная технологическая практика

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>Очная</u>	<u>Заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>	<u>2</u>

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

1	1	Организация питания в индустрии гостеприимства
1	1	Винный этикет
1	1	Шоколадье
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
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 _{УК-4} Понимает роль эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений.	Осознает свою роль в эффективной профессиональной коммуникации как механизма взаимодействия в сфере деловых отношений.
	ИД-2 _{УК-4} Знает и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке	Анализирует и использует виды речевой деятельности с целью вербальной и невербальной коммуникации для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке.
	ИД-3 _{УК-4} Способен осуществлять деловую переписку, в том числе в цифровой среде на государственном и/или иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия.	Учитывает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.
	ИД-4 _{УК-4} Понимает психолингвистические аспекты профессиональной коммуникации для решения конфликтных ситуаций и споров в профессиональной среде.	

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 _{УК-5} Способен анализировать и применять информацию о разнообразии культур в профессиональной сфере. ИД-2 _{УК-5} 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.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} Способен критически анализировать результаты собственной деятельности с целью выработки дальнейшей стратегии в своей профессии. ИД-2 _{УК-6} 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.
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 _{ОПК-1} Демонстрирует знания об инновационной политике и конкурентоспособные концепции предприятия. ИД-2 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания с применением инновационной политики. ИД-3 _{ОПК-1} Способен предложить концепцию развития для повышения конкурентоспособности предприятия в индустрии питания.	Демонстрирует способность применять знания об инновационной политике 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.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} Обладает знаниями в области совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения. ИД-2 _{ОПК-2} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, в том числе используя индустриальный подход к производству продуктов питания различного назначения. ИД-3 _{ОПК-2} 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.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования	ИД-1 _{ОПК-3} 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	технологических решений. ИД-2 _{ОПК-3} Оценивает риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. ИД-3 _{ОПК-3} Управляет качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы. ИД-4 _{ОПК-3} Разрабатывает новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.	технологических решений. Способен оценивать риски в управлении качеством при производстве продуктов питания и предоставлении услуг в предприятиях питания. Способен управлять качеством в предприятиях индустрии питания, используя современные методы. Способен разрабатывать новые технологические решения для оценки рисков и управления качеством на предприятиях питания.
--	--	---

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 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} , ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} ИД-3 _{ОПК-10} , ИД-1 _{ОПК-2} ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-3 _{ОПК-2} ИД-1 _{ОПК-3} , ИД-2 _{ОПК-3} ИД-3 _{ОПК-3} , ИД-4 _{ОПК-3}	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 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} , ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} ИД-3 _{ОПК-10} , ИД-1 _{ОПК-2} ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-3 _{ОПК-2} ИД-1 _{ОПК-3} , ИД-2 _{ОПК-3} ИД-3 _{ОПК-3} , ИД-4 _{ОПК-3}	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-1 _{УК-4} , ИД-2 _{УК-4} ИД-3 _{УК-4} , ИД-4 _{УК-4} ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} ИД-1 _{УК-6} , ИД-2 _{УК-6} ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} ИД-3 _{ОПК-10} , ИД-1 _{ОПК-2} ИД-2 _{ОПК-2} , ИД-3 _{ОПК-2} ИД-1 _{ОПК-3} , ИД-2 _{ОПК-3} ИД-3 _{ОПК-3} , ИД-4 _{ОПК-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, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература:

1. 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 ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
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.
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-эа/13 от 25.02.2013.
2. Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674>

8.3 Материально-техническое обеспечение практики

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.