

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:36:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca585219

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
проектно-технологическая практика**

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала подготовки
Форма обучения
Реализуется в семестре

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026 г
очная
6

РАЗРАБОТАНО:
Доцент кафедры ПТиИ
канд. техн. наук,
Олешкевич О.И.

Ставрополь, 2026 г.

1. Цели практики

Целями производственной проектно-технологической практики по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) Гастрономия и сервис являются: закрепление в производственных условиях теоретических знаний по специальным дисциплинам; приобретение практических умений и навыков, необходимых для работы в профессиональной среде; подготовка студентов к выполнению курсовых проектов по дисциплине технология продукции общественного питания.

2. Задачи практики

Задачами производственной проектно-технологической практики являются:

- ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, блюд и напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: нормативной документации, регламентирующей качество продукции;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов;
- ознакомление с правилами техники безопасности: пищевой санитарии и личной гигиены работников;
- анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания, изготовления, реализация кулинарной продукции в предприятиях общественного питания;
- приобретение навыков организаторской работы в коллективе;
- изучение действующей на предприятии системы освещения, отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции.
- сбор материала в соответствии с программой практики и заданиями и оформление их в виде отчета.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Место практики в структуре ОП ВО: вид практики – производственная, тип: проектно-технологическая. Практика реализуется в 6 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах: Технология продукции общественного питания, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Для освоения программы практики обучающиеся должны владеть следующими знаниями и компетенциями:

- способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства (ПК-4);
- способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции (ПК-5);
- способностью проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий (ПК-6).

4. Место и время проведения практики

Производственная проектно-проектно-технологическая практика проводится на 3 курсе в 6 семестре в течение 4 недель.

Производственная проектно-проектно-технологическая практика проводится в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» или учреждениях (организациях, предприятиях) только при наличии договора между учреждением (организацией, предприятием) и ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет». Места прохождения проектно-технологической практики могут предлагаться студентами.

Направление студентов на производственную технологическую практику производится на основе приказа по учебному заведению.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач;	Знать методику постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач
	ИД-2 _{УК-2} Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	ИД-3 _{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Владеть навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия	Знать инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.

	при совместной работе в рамках поставленной задачи. ИД-2_{УК-3} Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта; ИД-3_{УК-3} Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Уметь обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта; Владеть навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
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; 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; 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	Знать способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; Уметь демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения; Владеть навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах

	мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	его развития
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1_{УК-10} Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с проявлением экстремизма, терроризма в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; ИД-1_{УК-10} Предупреждает возможные проявления экстремизма, терроризма, коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; ИД-1_{УК-10} Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма коррупционному поведению и противодействует им в профессиональной деятельности	Знать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; Уметь предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям; Владеть навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1_{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при проектно-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 ИД-3_{ПК-4} Разрабатывает	Знать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при проектно-технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Уметь выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для

	мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Владеть навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1_{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2_{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3_{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Знать методику контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Уметь организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ

		физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
--	--	--

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной проектно-технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Ознакомление с целями и задачами производственной практики, ее содержанием.	УК-2/ ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2}	Ознакомительная лекция	4	Собеседование
Производственный этап Приезд к месту прохождения практики, оформление документов. Производственный инструктаж. Инструктаж и регистрация в журнале по технике безопасности.	УК-3/ ИД-1 _{УК-3} , ИД-2 _{УК-3} , ИД-3 _{УК-3} , УК-10/ ИД-1 _{УК-10} , ИД-2 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10} , УК-5/ ИД-1 _{УК-5} , ИД-2 _{УК-5} , ИД-3 _{УК-5}	Инструктаж по технике безопасности	4	Собеседование
Выполнение производственных заданий.	ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} , ПК-5/ ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Выполнение работ по рабочим профессиям	80	Собеседование
Мероприятия по изучению организации основного и вспомогательного производства предприятия. Изучение основного производства и организации технологического процесса в производственных цехах предприятия. Изучение работы основного и вспомогательного оборудования в производственных цехах. Изучение вспомогательного производства и инженерного обеспечения деятельности предприятия. Изучение работы оборудования вспомогательного производства.	ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} , ПК-5/ ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	80	Собеседование
Обработка и систематизация	ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} ,	Отчетный этап	48	Собеседование,

материалов для оформления отчета. Оформление отчета. Работа с учебной и научно-технической информацией, основной и дополнительной литературой, производственной документацией. Оформление отчета. Проведение итоговой конференции. Защита отчета.	ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} , ПК-5/ ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}			защита отчета.
---	--	--	--	----------------

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1. Использование материала учебно-методического комплекса практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению практики, разработанных на кафедре пищевых технологий и инжиниринга.

Для успешного выполнения заданий по производственной проектно-технологической практике, студенту необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы:

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1.	Изучение литературы по вопросам практики	1,2	1-5	1	1-3

7.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по производственной проектно-технологической практике 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. Перечень основной литературы:

1. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник.

— Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с.

2. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с.

2. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с

3. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с.

4. Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. — Казань : КГТУ, 2010. — 67 с

5. Никифорова Т. А. , Волошин Е. В. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015, 136с

8.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по производственной проектно-технологической практике для студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (профиль) Гастрономия и сервис – Ставрополь: СКФУ, 2026. – 15 с. (электронный вариант).

8.1.4. Интернет-ресурсы

1. www.biblioclub.ru – ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН», электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств.

2. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека

8.2 Программное обеспечение: Специальное программное не требуется

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения производственной проектно-технологической практики используются специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Кафедра располагает необходимой литературой и изданиями: учебники, учебно-методические издания и научные труды.

10. 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 практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же отдельно.

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, 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.