

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические указания по организации и проведению
учебной практики (ознакомительной практики)**

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
Направленность (профиль) – Гастрономия и сервис

Ставрополь, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	5
1.1	Цели и задачи практики.	5
1.2	Способы и формы, место и время проведения практики.	6
1.3	Руководство практикой.	7
2	СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
2.1	Организационное собрание.	8
2.2	Знакомство с правилами охраны труда и техники безопасности на предприятиях мясной отрасли. Вводный инструктаж по месту проведения учебной и производственной практики.	8
2.3	Содержание практики.....	8
2.4	Индивидуальное задание.	10
3	ПОДГОТОВКА ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИКИ.....	11
4	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ. ЗАЩИТА ОТЧЕТА, ВЫСТАВЛЕНИЕ ЗАЧЕТА С ОЦЕНКОЙ.	13
	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.	15
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1.	17
	ПРИЛОЖЕНИЕ 2.	18

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1.1 Ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

Основная цель ознакомительной практики – получение информации и приобретения практических навыков, связанных с выбранной специальностью; ознакомление с производственным процессом; усиление профессиональной направленности обучения студентов; закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин, предусмотренных учебным планом для 1-го курса, а также подготовка студентов к осознанному усвоению учебного материала на последующих курсах.

Основными задачами ознакомительной практики являются:

- ознакомление с отдельными типами предприятий общественного питания и их торгово-производственной деятельностью;
- ознакомление с основными технологическими процессами, правилами охраны труда, санитарии и личной гигиены;
- ознакомление с формами обслуживания потребителей в различных типах предприятий общественного питания;
- ознакомление с технологическими процессами производства продуктов общественного питания, основными видами технологического оборудования, правилами эксплуатации;
- изучение технологических схем основных технологических процессов: механической кулинарной обработки продуктов растительного и животного происхождения; тепловой обработке продуктов;
- сбор материалов для выполнения индивидуального задания по тематике, предложенной руководителем практики от кафедры, оформления их в виде отчетов.

1.2 Способы и формы, место и время проведения практики

Все виды практик проводятся в соответствии со сроками, утвержденным учебным планом, и рабочими программами направления подготовки 43.03.01 Сервис.

Ознакомительная практика. Общее ознакомление студентов с основным производством осуществляется путем проведения экскурсии, во время которой они знакомятся с историей предприятия, его структурой, технико-экономическими показателями, структурой основного и вспомогательного производства, основными технологическими процессами и оборудованием.

Организация проведения экскурсий осуществляется кафедрой на предприятиях общественного питания, расположенных в г. Ставрополе: ООО "Академия питания" г. Ставрополь; ООО "АЗИМУТ Хотелс Компани", г. Ставрополь, Пиццерия «Синьора» г. Ставрополь и др.

Помимо основной формы проведения – экскурсии на предприятия общественного питания, руководитель практики в аудиториях кафедры организует просмотр видеофильмов по организации различных видов предприятий общественного питания и формах обслуживания, предоставляет для изучения учебную литературу, нормативную и техническую документацию, используемую на предприятиях общественного питания.

1.3 Руководство практикой

Общее руководство и контроль за прохождением практики студентов осуществляется квалифицированными преподавателями выпускающей кафедры.

В обязанности руководителя практики от учебного заведения входят:

- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выходом студентов на практику, в том числе подготовку и проведение организационного собрания, инструктаж по технике безопасности;
- осуществление контроля за обеспечением в подразделениях нормативных условий труда и отдыха студентов, ответственность за соблюдение правил техники безопасности;
- принятие участия в работе комиссии по приему зачета по практике, оценивание результатов выполнения студентами программы практики;
- разработка тематики индивидуальных заданий;
- обеспечение высокого качества прохождения практики студентами и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- оказание методической помощи студентам при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля посещаемости студентами учебной практики, правильность и систематичность заполнения студентами отчетов по практике, дневников и выполнения индивидуальных заданий.

Руководитель практики обеспечивает студентов необходимыми документами и учебно-методическими материалами, а также рекомендует учебно-методическую литературу.

Студент во время прохождения практики обязан:

- изучить и строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- вести дневник практики, в котором ежедневно записывать сведения о своей работе в соответствии с программой практики;
- ежедневно обрабатывать полученные сведения в соответствии с программой практики и готовить их в качестве элементов отчета;
- выполнять задания согласно данной программе в сроки, предусмотренные календарным графиком прохождения практики;
- по окончании практики представить дневник и отчет руководителю практики от университета для проверки и устранения ошибок;
- в установленные Дирекцией института сроки защитить отчет.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1 Организационное собрание

На организационном собрании руководителем практики от университета до студентов доводятся вопросы организации, содержания практики, выдается индивидуальное задание. Студентам выдается электронная версия дневника с бланками задания на учебную практику, а также календарным графиком выполнения работ (приложение2). Поясняются особенности заполнения дневника практики, выполнения индивидуального задания, подготовки отчета о прохождении практики.

2.2 Знакомство с правилами охраны труда и техники безопасности на предприятии. Вводный инструктаж по месту проведения ознакомительной и технологической практики.

Студенты изучают правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.

Вводный инструктаж по технике безопасности проводят должностные лица (ответственные за технику безопасности и охрану труда на предприятии) непосредственно перед началом производственного цикла различных видов практики. Основное внимание уделяется вопросам распорядка дня работы, соблюдения мер производственной и противопожарной безопасности, производственной санитарии. По результатам инструктажа делается запись в книге проведения инструктажа с росписью студента.

2.3 Содержание практики

2.3.1 Ознакомительная практика

Учебная практика складывается из теоретической подготовки и практической работы. Она является первым этапом знакомства с предприятием и его производственными звеньями, где студенты могут приобрести первые профессиональные навыки.

В этот период студенты должны ознакомиться с правилами техники безопасности, санитарными нормами, требованиями к личной гигиене; со структурой предприятия, его специализацией; ассортиментом выпускаемой продукции; получить информацию о сырьевой базе; условиями хранения сырья и готовой продукции.

При прохождении учебной практики студенты должны ознакомиться со следующими вопросами:

- название и функции основных и вспомогательных цехов предприятия;
- правилами охраны труда и техники безопасности и мероприятиями по защите окружающей среды;
- действующие на предприятии правила внутреннего распорядка, производственной санитарии и личной гигиены;
- получить информацию о работе основного и вспомогательного оборудования, находящегося в цехах предприятия;
- изучить правила и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке продуктов растительного и животного происхождения;
- вести рабочий дневник и по возможности получить сведения об организационно-правовой форме предприятия, его структуре производства и управления, основных показателях производственно-хозяйственной деятельности.

2.4 Индивидуальное задание

Выполнение индивидуального задания по различным видам практики предусматривает закрепление студентами теоретических знаний, методологий, принципов и профессиональных умений и навыков. Индивидуальное задание должно соответствовать направлению и профилю подготовки студентов и отражать основные направления его деятельности.

Индивидуальное задание на учебную практику определяется руководителем практики от Университета с учетом интересов студентов и предприятий (организаций), принимающих студента на практику.

При выполнении задания необходимо уделить особое внимание вопросам рационального использования сырья, энергоресурсов, контроля качества вырабатываемой продукции. Для анализа существующих проблем студентам-практикантам рекомендуется использовать профессиональную литературу, в которой освещается не только отечественный, но и зарубежный опыт работы предприятий общественного питания.

По решению кафедры задание, может иметь характер научно-исследовательской работы и включать обзор научно-технической литературы, экспериментальный и графический материал.

Примерная тематика индивидуальных заданий приведена в рабочих программах практик.

3. ПОДГОТОВКА ОТЧЕТА

3.1 Рекомендации по написанию отчета

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике состоит из введения и разделов, каждый из которых должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, выводы и предложения.

Содержание отчета и последовательность изложения материалов должны соответствовать программе практики.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с ЕСКД ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».

Формат бумаги А4, кегль 14, междустрочный интервал 1,5. Поля: слева – 3 см, справа – 1-1,5 см, сверху, снизу – 2 см. Абзацный отступ 1,25-1,5 см.

Текст печатается абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в два интервала. Рисунки нумеруются снизу (Рисунок 1- Название), таблицы сверху (Таблица 1 - Название). Нумерация страниц сквозная, начиная с титульного листа, но цифры печатаются, начиная со второго листа (содержание); порядковый номер страницы печатают на середине верхнего поля страницы.

Объем отчета по учебной практике 20 – 25 страниц печатного текста, производственной 30–40 страниц, преддипломной 40-50 страниц.

На титульном листе (приложение 1) должны быть подписи студента и руководителя практики от предприятия. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью.

К отчету прилагается заполненный и подписанный руководителем практики от предприятия дневник (приложение 2), справка или удостоверение о присуждении квалификации. В дневнике руководителем практики от предприятия дается оценка подготовки студента.

Отчет должен быть хорошо отредактирован, по необходимости иллюстрирован графиками, диаграммами, схемами, рисунками, фотографиями и ксерокопиями бланочной документации и др.

Структура отчета по практике:

1. Задания

- _____
- _____
- _____
- _____

2. Индивидуальное задание

3. Заключение

4. Список использованной литературы
5. Приложения (при необходимости)

Пример структуры отчета по **ознакомительной практике**:

1. Классификация предприятий общественного питания (ПОП).
2. Структура ПОП.
3. Организация процесса производства продуктов питания.
4. Технологическая схема производства блюда (по заданию руководителя).
5. Перспективные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
6. Индивидуальное задание.

Заключение

В заключении излагаются основные результаты выполненной работы, описываются навыки, приобретенные за время практики. Рассматриваются условия, в которых проходила практика, имевшие место недостатки, а также предложения по улучшению практики. Указывается, выполнены или нет, все пункты задания на практику, в случае невыполнения аргументируются причины. Указывается практическая ценность результатов работы.

Список использованной литературы

Список литературы должен содержать перечень источников, использованных при написании отчета. Источники располагаются в строго алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы. При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты, далее книги и печатная периодика, источники на электронных носителях локального, а затем удаленного доступа (т. е. интернет-источники). При наличии в списке литературы на других языках, кроме русского, образуется дополнительный алфавитный ряд, который располагают после изданий на русском языке. Сведения об источниках, включенных в список, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.80 – 2000.

Приложение

Приложения к отчету по практике включают: вспомогательный материал, к которому можно отнести: чертежные компоновки, эскизы, схемы, объемные таблицы, инструкции, заполненные бланки учетной и отчетной документации и т.д.

4. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ. ЗАЩИТА ОТЧЕТА, ВЫСТАВЛЕНИЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. Отчет по практике студент готовит самостоятельно, заканчивает и представляет его для проверки руководителю практики от учебного заведения: не позднее, чем за 2 – 3 дня до окончания учебной практики; после окончания производственной практики в десятидневный срок с момента начала занятий.

По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, полноты записей в дневнике;
- качества доклада и ответов студента на вопросы во время защиты отчета;

- характеристики на студента и оценки прохождения студентом практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно или отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность.

Для выставления окончательной оценки по практике руководствуются следующими критериями:

Выполнение программы прохождения практики	Перечень знаний и умений	Оценка
Повышенный уровень		
Отчет по практике полностью соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, содержание полностью соответствует его теме. Дневник заполнен полностью за весь период. При защите отчета даны полные и обоснованные ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, с высокой оценкой работы студента.	Ознакомительная практика	Отлично
	В ходе прохождения практики студент приобрел профессиональные навыки, знания структуры и состава основного и вспомогательного производства, технологического процесса и его организации; нормативных и технических документов, используемых в производстве; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приобрел способность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; способность производить сбор материала по теме практики и его оформление в виде отчета; проявил высокий интерес к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность	
Базовый уровень		
Отчет по практике полностью соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, содержание соответствует его теме. Дневник заполнен полностью за весь период. При защите отчета даны ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, с хорошей оценкой работы студента. Имеются незначительные замечания по оформлению отчета и дневника практики	Ознакомительная практика	Хорошо
	В ходе прохождения практики студент приобрел профессиональные навыки, знания структуры и состава основного и вспомогательного производства, технологического процесса и его организации; нормативных и технических документов, используемых в производстве; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приобрел способность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; способность производить сбор материала по теме практики и его оформление в виде отчета.В процессе прохождения практики студент проявил интерес к профессии, ответственность и исполнительность.	

Отчет по практике соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Однако, имеются замечания по оформлению и содержанию отчета, дневника. Индивидуальное задание выполнено в недостаточном объеме, имеются замечания. При защите отчета даны неполные ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, но содержит замечания.	Ознакомительная практика	Удов-летвори-тельно
	В ходе прохождения практики студент приобрел недостаточно высокие профессиональные навыки, знания структуры и состава основного и вспомогательного производства, технологического процесса и его организации; нормативных и технических документов, используемых в производстве; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приобрел способность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; способность производить сбор материала по теме практики и его оформление в виде отчета. В процессе прохождения практики студент проявил не достаточно высокий интерес к профессии	
Студент не проходил производственную практику или не выполнил отдельные ее разделы	-	Неудов-летвори-тельно

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

5.1 Основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 с.
2. 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.
3. 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.

5.2 Дополнительная литература

1. Милл, Р.К. Управление рестораном / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. — 3-е изд. — Москва : Юнити-Дана, 2015. — 536 с.
2. 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
3. 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.
4. 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.

5.3 Интернет-ресурсы

- 1.Официальный сайт журнала «Ресторанфф» www.restoranoff.ru;
2. Официальный сайт журнала «Ресторановед»www.restoranoved.ru;
3. Официальный сайт «Всё оборудование для ресторанов, баров и кафе»
www.zvezdy.ru;
4. Официальный сайт журнала «Мясная индустрия» - www/meatind.ru/

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт (филиал)/факультет/высшая школа _____
Кафедра/департамент _____

Допущен к защите
« ____ » _____ 20__ г.

Зав. кафедрой/директор департамента
института (филиала)/факультета/высшей
школы _____
(наименование кафедры/департамента, звание, Ф.И.О.)

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(вид практики: учебная/производственная практика)

(наименование (тип) практики)

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки/специальность,
направленность (профиль)/специализация, форма обучения)

(подпись)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики от Университета, звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Ставрополь, 20__ г

1. Задание на _____ практику

(вид практики: учебная/производственная)

(наименование (тип) практики)

Студент _____
(Ф. И. О.)

Направление подготовки/специальность _____

Направленность (профиль)/Специализация _____

Курс _____ Форма обучения _____ группа _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от СКФУ: _____
(Ф. И. О., место работы, должность)

Руководитель практики от профильной организации: _____

(указывается в случае прохождения практики во внешней организации: Ф. И. О., место работы, должность)

Перечень заданий на практику

(Перечисляются задания обучающегося в соответствии с рабочей программой практики)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Индивидуальное задание (тема) на практику

Задание утверждено на заседании кафедры _____
(протокол от « _____ » _____ 20 _____ г. № _____)

Дата выдачи задания: « _____ » _____ 20 _____ г.

Руководитель практики от Университета

(подпись руководителя) _____ « _____ » _____ 20 _____ г.

Задание принял к исполнению _____ « _____ » _____ 20 _____ г.
(подпись студента)

**2.ИНСТРУКТАЖ ПО ОЗНАКОМЛЕНИЮ С ТРЕБОВАНИЯМИ ОХРАНЫ
ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
ПРАВИЛАМ ВНУТРЕННЕГО РАСПОРЯДКА**
(на рабочем месте практиканта)

	Инструктаж проведен	Ознакомлен
по требованиям охраны труда	<i>(подпись и Ф.И.О руководителя практики от профильной организации или руководителя практики от Университета, если практика проводится в Университете)</i> « ____ » _____ 20__ г.	<i>(подпись и Ф.И.О. обучающегося)</i> « ____ » _____ 20__ г.
по технике безопасности		
по пожарной безопасности		
по правилами внутреннего трудового распорядка		

3. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Выполненные мероприятия в соответствии с заданием на практику

3. Описание проведенной работы в период прохождения практики

Раздел заполняется обучающимся в соответствии со спецификой практики, заданиями на практику (может содержать таблицы, графики, статистические данные и т.д.)

Рекомендуемое содержание раздела:

1. Введение
2. Разделы и подразделы (материалы по итогам выполнения заданий)
3. Заключение
4. Список использованных источников и литературы (при наличии)
5. Приложения (по необходимости).

Анкета обучающегося по итогам прохождения практики

1. Удовлетворены ли Вы условиями организации практики?

- Да, полностью.
- Да, в основном.
- Нет, не полностью.
- Абсолютно нет.

2. Обеспечен ли доступ студентов на практике ко всем необходимым информационным ресурсам?

- Да, обеспечен полностью.
- Да, в основном обеспечен.
- Нет, обеспечен недостаточно.
- Нет, совсем не обеспечен.

3. Достаточно ли полон перечень дисциплин, которые Вы изучали в вузе, для успешного прохождения практики?

- Да, полностью достаточен.
- Да, в основном достаточен.
- Нет, не совсем достаточен.
- Абсолютно не достаточен.

4. Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики?

5. Знаний по каким из дисциплин Вам не хватало в процессе прохождения практики?

6. Предложения по организации практики или ее содержанию
