

**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 (исследовательской практики)**

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

Ставрополь, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1.1 Практика:

1.1.1.1 Учебная практика (исследовательская практика)

Целью учебной практики (исследовательской практики) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис являются: закрепление в производственных условиях теоретических знаний по специальным дисциплинам; приобретению навыков сбора научной информации, ее обработке, умения выбора, проведения исследования по экспериментальной части работы и обработке полученных результатов; подготовка студентов к выполнению курсовых проектов по дисциплине технология продукции общественного питания.

Задачами учебной практики (исследовательской практики) являются:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;
- организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;
- подготовка обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований;
- разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере.
- сбор материала в соответствии с программой практики и заданиями и оформление их в виде отчета.

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.

Учебная практика (исследовательская практика) может проводиться на базе современных предприятий общественного питания, связанных с технологией и организацией производства кулинарной продукции и кондитерских изделий (с возможной организацией работы на рабочих местах с приобретением рабочих квалификаций); опытно-экспериментальных лабораторий кафедры ПТиИ СКФУ; научно-исследовательских учреждений, отраслевых НИИ (с возможной работой и приобретением квалификации лаборанта), а также на базе компаний, реализующих технологии и пищевые добавки для производства продукции общественного питания.

Учебная практика (исследовательская практика) студентов проводится в учреждениях (организациях, предприятиях) только при наличии договора о практической подготовке между учреждением (организацией, предприятием) и ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

Места прохождения практики могут предлагаться студентами.

Направление студентов на учебную практику (исследовательская практика) производится на основе приказа по учебному заведению.

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, производственную или преддипломную 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 учебной практики.

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

Водный 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 Научно-исследовательская работа

При прохождении учебной практики (исследовательской практики) студенты должны ознакомиться со следующими вопросами:

- освоение методологии организации и проведения научно-исследовательской работы, ознакомление с особенностями научной работы и этикой научного труда;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно-технической информации, выбора методик и средств решения поставленной задачи;
- освоение современных методов исследования, в том числе инструментальных;
- получение опыта в проведении научных экспериментов и обработке результатов экспериментальных исследований;
- обучение составлению научных отчетов и выступлениям на научных конференциях;
- сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

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.

Тема индивидуального задания на практику составляется руководителем. Основной тематикой индивидуального задания на практику является анализ производственной деятельности предприятия, современных технологий и оборудования в соответствующих отделах цехов. 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 **ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА:**

1. Современные достижения технологии производства продуктов питания.
2. Схема эксперимента.
3. Методы исследования.
4. Обзор и характеристика оборудования.
5. 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.	ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА В ходе прохождения практики студент, выполнил в сроки на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, приобрел умение правильно определять и эффективно решать основные задачи. Умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с заданиями, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется ответами при защите отчета по практике, правильно обосновывает позицию.	отлично
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	ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА Студент полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, приобрел умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог осуществить аналитической интерпретации данных.	хорошо
Отчет по практике соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Однако, имеются замечания по оформлению и содержанию отчета, дневника. Индивидуальное задание выполнено в недостаточно полном объеме, имеются замечания. При защите отчета даны неполные ответы на заданные вопросы.	Студент выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять её на практике, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности при защите отчета по практике.	удовлетворительно

Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, но содержит замечания.		
Студент не проходил производственную практику или не выполнил отдельные ее разделы	-	Неудовлетворительно

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

5.1 Основная литература

11.1.1. Основная литература:

1. Романюк Т. И. , Чусова А. Е. , Новикова И. В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 161 с.

2.Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения : Лабораторный практикум: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 95с.

3. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие [Электронный ресурс] / Шкляр М. Ф. М.: Дашков и Ко, 2014. – 244 с.

5.2 Дополнительная литература

1. Вытовтов, Анатолий Андреевич Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб.пособие для вузов / А. А. Вытовтов. - Санкт- Петербург : ГИОРД, 2010. - 228 с.

2.Бакулев В.А. , Бельская Н. П. , Берсенева В. С. Основы научного исследования: учебное пособие 2014.-63 с.

3. Умнов В. С. Научное исследование: теория и практика [Электронный ресурс] / Умнов В. С. , Самойлик Н. А. - Новокузнецк: Кузбасская государственная педагогическая академия, 2010. – 99 с.

5.3 Интернет-ресурсы

- 1.Официальный сайт журнала «Ресторанофф» www.restoranoff.ru;
2. Официальный сайт журнала «Ресторановед»www.restoranoved.ru;
3. Официальный сайт журнала «Мясная индустрия» - www/meatind.ru/
4. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности - www.vniipp.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
_____ « _____ » _____ 20 _____ г.
(подпись руководителя)

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
