

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:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de70ca583219

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
Ознакомительная практика**

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

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026 г
очная
2

РАЗРАБОТАНО:

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

Ставрополь, 2026 г.

1. Цели практики

Целями учебной практики (ознакомительной практики) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) Гастрономия и сервис являются: ознакомление студентов с предприятиями общественного питания, структурой производства, основными производственными процессами, технической оснащённостью предприятий, приобретение практических навыков и компетенций в сфере производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности, закрепление теоретических знаний учебных дисциплин 1 курса и подготовка студентов к осознанному усвоению учебного материала на последующих курсах.

2. Задачи практики

Задачами учебной практики (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 в соответствии с программой практики и заданиями, оформление их в виде отчета.

3. Место практики в структуре образовательной

Место практики в структуре ОП ВО: вид практики – учебная; тип: ознакомительная. Практика реализуется во 2 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах: введение в специальность, введение в технологию продуктов общественного питания.

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

- 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).

Результаты прохождения практики должны быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплины ресторанное дело.

4. Место и время проведения практики

Ознакомительная практика проводится на 1 курсе, во 2 семестре в течение двух недель.

Учебная практика (ознакомительная практика) студентов проводится в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», с возможным проведением практики и ознакомительных экскурсий на предприятиях общественного питания.

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-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1_{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее многофакторный анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД2_{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД3_{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения	Знать принципы осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных. Уметь изучать и анализировать информацию, полученную из отечественных и зарубежных источников; анализировать информацию, получаемую на предприятиях отрасли Владеть навыками в осуществлении поиска, изучении и анализе информации, полученную из отечественных и зарубежных источников.
УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1_{УК-8} Знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий; ИД-2_{УК-8} Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению; ИД-3_{УК-8} Использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Знать методы и приемы самопомощи, взаимопомощи и доврачебной помощи в ЧС природного, техногенного, социального и биолого-социального характера; Уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере общественного питания; Владеть навыками составления отчета по практике и выполнение индивидуального задания
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям	ИД1 _{УК-10} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее многофакторный анализ и диагностику на основе	Знать сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с

терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	системного подхода; ИД₂^{УК-10} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД₃^{УК-10} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения	социальными, экономическими, политическими и иными условиями; Уметь анализировать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению; Владеть навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами
ОПК-1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ИД-1^{ОПК-1} Выбирать и использовать современные цифровые сервисы и программное обеспечение для оптимизации процессов обслуживания в сфере гастрономии и сервиса. ИД-2^{ОПК-1} Внедрение технологических инноваций в организацию сервисной деятельности, в том числе с учётом специфики гастрономического сервиса. ИД-3^{ОПК-1} Анализ эффективности применения новых технологий и ПО в сервисных процессах, предлагать пути их совершенствования.	Знать виды научно-технической информации и возможные пути ее поиска, основные научно-технические проблемы в общественном питании; Уметь производить сбор научно-технической информации в соответствии с программой практики; - обобщать данные в соответствии с программой практики и готовить их в качестве элементов отчета; Владеть навыком изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.
ОПК-3 способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1^{ОПК-3} Знание стандартов и нормативов качества сервисных услуг, применимых в гастрономии и сервисе. ИД-2^{ОПК-3} Разработка, внедрение и контроль процедуры, обеспечивающей высокое качество обслуживания клиентов. ИД-3^{ОПК-3} Анализ и оценивание качества процессов оказания услуг, выявление и устранение недостатков. ИД-4^{ОПК-3} Владеет методами	Знать формы обслуживания потребителей в различных типах ПОП; технологических процессов производства продуктов общественного питания, правил эксплуатации; основных технологических процессов: механической кулинарной обработки продуктов растительного и животного происхождения; тепловой обработке продуктов;

	мониторинга удовлетворённости потребителей и использует результаты для совершенствования сервисной деятельности	Уметь отличать основные виды технологического оборудования. изучение технологических схем; Владеть навыками по составлению технологических карт различных групп блюд
--	---	---

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики (ознакомительной практики) составляет 3 зачетных единиц, 108 час.

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 учебной практики, ее содержанием	УК-1/ ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1}	Ознакомительная лекция	4	Собеседование
1. Знакомство с правилами охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Вводный инструктаж по месту прохождения практики. 2. Изучение требований безопасности при проведении технологических процессов на предприятиях общественного питания	УК-1/ ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , УК-8/ ИД-1 _{УК-8} , ИД-2 _{УК-8} , ИД-3 _{УК-8} , УК-10/ ИД-1 _{УК-10} , ИД-2 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10}	Инструктаж по технике безопасности	8	Собеседование
1. Ознакомление со структурой производства и управления, основными технико-экономическими показателями предприятия, его организационно-правовыми формами. 2. Изучение основного производства. 3. Знакомство с сырьевой и материально-технической базой. Изучение технологических схем и организации основных технологических процессов производства ПОП. 4. Изучение вспомогательного производства. Знакомствособщими вопросами инженерного обеспечения основного производства: тепло- и водоснабжение предприятия.	УК-1/ ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , ОПК-1/ ИД-1 _{ОПК-1} , ИД-2 _{ОПК-1} , ОПК-3/ ИД-1 _{ОПК-3}	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	48	Собеседование

4. Работа с учебной литературой, научно-технической информацией по организации производственного процесса предприятий общественного питания. 5. Работа с отечественной и зарубежной научной информацией, освещающей основные научно-технические проблемы в мясной отрасли. Сбор материала для отчета в процессе всего этапа.				
Обработка и систематизация материалов для оформления отчета. Оформление отчета. Проведение итоговой конференции. Защита отчета.	УК-1/ ИД-1 _{УК-1} , ИД-2 _{УК-1} , ИД-3 _{УК-1} , УК-10/ ИД-1 _{УК-10} , ИД-2 _{УК-10} , ИД-3 _{УК-10} , ОПК-3/ ИД-1 _{ОПК-3}	Отчетный этап	48	Собеседование, 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 учебной практики (ознакомительной практики), 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	1-3	1-4	1	1-3

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

Фонд оценочных средств (ФОС) ознакомительной практики 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. 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. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119.
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.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы

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.

8.1.3. Методическая литература

1. Методические указания по учебной практике (ознакомительная практика) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (профиль) Гастрономия и сервис – Ставрополь: СКФУ, 2026. – 14 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 ознакомительной 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: 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.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при прохождении 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.