

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:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa58350b

**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
исследовательская практика**

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

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026 г
очная
4

РАЗРАБОТАНО:

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

Ставрополь, 2026 г.

1. Цели практики

Целями учебной практики (исследовательской практики) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) Гастрономия и 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 и выпускных квалификационных работ.

2. Задачи практики

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.

3. Место практики в структуре образовательной

Место практики в структуре ОП ВО: вид практики – учебная, тип: исследовательской практики. Практика реализуется в 4 семестре.

Практика базируется на следующих дисциплинах: Философия, Основы научно-исследовательской работы, Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации.

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

- способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);
- способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- 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)

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

4. Место и время проведения практики

Учебная практика (исследовательская практика) проводится на 2 курсе, в 4 семестре в течение двух недель.

Учебная практика (исследовательская практика) проводится в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет». Места прохождения учебной практики могут предлагаться студентами, при условии наличия на предприятии возможности проведения научных исследований.

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

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-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; 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 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.	Знать российский и международный опыт в профессиональной деятельности по теме исследования Уметь определять круг задач и анализировать научно-техническую информацию по тематике исследования Владеть навыками работы с научно-технической информацией, используя российский и международный опыт в профессиональной деятельности
ОПК-2 способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ИД-1_{ОПК-2} Определение цели, задачи и основные направления управления сервисной деятельностью в организациях сферы гастрономии и сервиса. ИД-2_{ОПК-2} Организация и координация работы персонала, контроль выполнения технологических и сервисных стандартов. ИД-3_{ОПК-2} Применение современных методов и инструментов менеджмента для	Знать стандартные методы исследований, применяемые в технологии продуктов питания; Уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; Владеть способностью оценивать современные

	повышения эффективности сервисных процессов. ИД-4_{ОПК-2} Анализ результатов управленческих решений и разработка предложения по их оптимизации.	достижения науки в технологии производства продуктов питания из и предлагать новые конкурентоспособные продукты
ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ИД-1_{ОПК-4} Знание методов и инструментов исследования рынка сервисных услуг, анализирует спрос и конкурентную среду в сфере гастрономии и сервиса. ИД-2_{ОПК-4} Разрабатывает и реализовывает стратегии продвижения сервисных продуктов, включая использование современных маркетинговых и цифровых инструментов. ИД-3_{ОПК-4} Организует процессы продаж, контролирует процессы продаж, применяет техники эффективных коммуникаций с клиентами. ИД-4_{ОПК-4} Оценивает результаты маркетинговых и сбытовых мероприятий, вносит предложения по их совершенствованию.	Знать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания; Уметь планировать эксперимент и обрабатывать полученные результаты; Владеть техникой планирования эксперимента, методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания
ОПК-5 способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-1_{ОПК-5} Знание основных экономических показателей деятельности организаций сферы сервиса и гастрономии, методы анализа и планирования. ИД-2_{ОПК-5} Рассчитывает и анализирует затраты, доходы, прибыль, рентабельность сервисных процессов и продуктов. ИД-3_{ОПК-5} Принимает решения, направленные на повышение экономической эффективности деятельности организации, с учётом специфики гастрономического и сервисного бизнеса. ИД-4_{ОПК-5} Владеет инструментами экономического обоснования управленческих и технологических решений, оценивает их влияние на финансовые результаты	Знать методы математического анализа и моделирования для организации и контроля производства продукции питания; Уметь использовать при проведении исследований методы математического анализа; Владеть методами математического анализа экспериментального исследования для организации и контроля производства продукции питания.

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 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 мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Знать структуру и последовательность проведения научно-исследовательских работ; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; Уметь составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций; Владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
---	---	--

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебная практики (исследовательская практика) 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 производственной практики, ее содержанием.	УК-2/ ИД-1 _{УК-2} , ИД-2 _{УК-2} , ИД-3 _{УК-2}	Ознакомительная лекция	2	Собеседование
Работа с учебной литературой, научно-технической информацией по организации производственного процесса предприятий общественного питания. Работа с отечественной и зарубежной научной информацией, освещающей основные научно-технические проблемы в мясной отрасли. Сбор материала для отчета в	ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} , ОПК-2/ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2}	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	26	Собеседование

процессе всего этапа.				
Разработка схемы эксперимента. Проведение экспериментальных исследований. Обработка результатов исследования.	ПК-4/ ИД-1 _{ПК-4} , ИД-2 _{ПК-4} , ИД-3 _{ПК-4} , ОПК-2/ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ОПК-5/ИД-1 _{ОПК-5} , ИД-2 _{ОПК-5}	Составление схемы, подбор методик. Проведение исследований, анализ полученных результатов.	54	Собеседование
Обработка и систематизация 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.	ОПК-2/ИД-1 _{ОПК-2} , ИД-2 _{ОПК-2} , ОПК-4/ИД-1 _{ОПК-4} , ИД-2 _{ОПК-4}	Отчетный этап	26	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 практике (исследовательской 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	1-3	1-3	1	1-3

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

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной практики (исследовательской 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. 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.

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

8.1.2. Перечень дополнительной литературы

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.

8.1.3. Методическая литература

1. Методические указания по учебной практике (исследовательская практика) для студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (профиль) Гастрономия и сервис – Ставрополь: СКФУ, 2026. – 13 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 учебной практики (исследовательской 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.

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.