

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВЛАДИВОСТОКСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
УНИВЕРСИТЕТА ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. НАХОДКЕ

КАФЕДРА ГУМАНИТАРНЫХ И ИСКУССТВОВЕДЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

**ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ
И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа практики

по направлению подготовки

43.03.01 Сервис профиль Социокультурный сервис

тип ОПОП прикладной бакалавриат

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль Социокультурный сервиси Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2013 г. № 1367)

Составитель:

Соломонова Л.В., старший преподаватель, sol-ludmila@mail.ru

Утверждена на заседании кафедры дизайна и сервиса от 14.04.2011 года, протокол № 8.

Редакция 2015 года, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин от 24.06.2015 года, протокол № 9

Редакция 2016 года, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин от «07» июня 2016 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой



Шумейко М.В.

1 Цель и задачи практики

Целями практики бакалавров сервиса являются закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин по основной образовательной программе, изучение производственно-хозяйственной деятельности конкретной организации сферы сервиса, технологических процессов, основного и вспомогательного оборудования, аппаратуры, вычислительной техники; изучение ассортимента оказываемых услуг, технико-экономических показателей работы организации сервиса, освоение методов анализа заказов на услуги, проведение экспертизы и диагностики, разработки проектов и технологий оказания услуг индивидуальному потребителю; накопление практического опыта ведения самостоятельной деятельности специалиста в сфере социально-культурного сервиса.

Задачами практики бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», являются:

- изучение деятельности организации социально-культурного сервиса;
- освоение навыков и приобретение умений, необходимых для работы с документами (учредительные документы организации, должностные инструкции); приобретение навыков организаторской работы; изучение элементов производственного процесса и продвижения услуги, накопления практического опыта ведения самостоятельной деятельности специалиста в сфере предоставления услуг общественного питания, гостиничного хозяйства и транспорта;
- сбор необходимого материала, организация и проведение эксперимента по теме выпускной квалификационной работы.

2 Вид практики, способы и формы её проведения

Вид практики – производственная преддипломная.

Способ проведения практики определяется характером работы. Она может быть как стационарной (проводится непосредственно в самом университете, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу или в иных организациях, расположенных на территории г. Находка или другого населенного пункта, в котором расположен филиал университета) или выездной (место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположен филиал).

Общий объём практики составляет 8 зачетных единиц.

Период проведения практики 8 семестр.

Продолжительность практики составляет 19 недель.

Блок основной образовательной программы бакалавриата «Преддипломная практика» является вариативной частью и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Данный вид практики является частью основной образовательной программы и служит для закрепления и углубления теоретических знаний, а также для формирования профессиональных умений и навыков, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки. Проведение преддипломной практики предусматривается на базе рабочих мест конкретных хозяйствующих субъектов, что позволит студентам практиковаться в реальном рабочем режиме деятельности организации социально-культурного сервиса.

Концептуальным ядром преддипломной практики является изучение основных аспектов формирования и оказания услуг в сфере общественного питания, гостиничного хозяйства, торговли, и транспортного сервиса, спортивно-оздоровительных, санаторно-курортных и анимационных услуг (проведение сравнительного анализа, калькуляция себестоимости конкретного пакета услуг, изучение и анализ технологической документации и пр.).

В соответствии с направленностью образовательной программы по направлению 43.03.01 «Сервис» в качестве мест практики целесообразно использовать следующие организации: сектор средств размещения (гостиницы, отели, мотели, пансионаты, санатории и т.д.); сектор транспортных услуг (транспортные организации по перевозке пассажиров);

сектор питания (рестораны, кафе, бары, предприятия быстрого питания и т. д.) и торговли; сектор развлечения, досуга и спорта (спортивные и развлекательные центры, казино, клубы, салоны красоты, экскурсионные бюро, музеи, историко-культурные центры и т. д.); сектор фирм и организаций по проведению выставок, ярмарок, конференций.

4 Место практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика входит в вариативную часть Блока «Практики».

Программа преддипломной практики составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 43.03.01 «Сервис», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (от 20.10.2015 № 1169).

Преддипломная практика по направлению 43.03.01 «Сервис» и профилю подготовки «Социально-культурный сервис» базируется на теоретических знаниях студентов.

5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП

Выпускник, осваивающий образовательную программу, ориентированную на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности, после прохождения производственной практики, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности

сервисная деятельность:

- готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса (ПК-11).

По итогам прохождения практики обучающийся должен продемонстрировать результаты обучения (знания, умения, владения), приведенные таблице 1.

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Название ОПОП ВО (сокращенное название)	Код компетенции	Название компетенции	Составляющие компетенции	
Б-СС	ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Умение	воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
			Владение	способностью работать в команде
	ОК-8	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Владение	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	ОПК-1	способностью решать	Умение	использовать различные источники информации по

		стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса	Владение	объекту сервиса способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
	ОПК-2	готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	Владение	готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
	ПК-11	готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса	Владение	готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса

В результате прохождения практики обучающийся должен повысить уровень практических навыков и умений, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

6 Содержание практики

Расширенное содержание практики, структурированное по разделам и видам работ с указанием основных действий и последовательности их выполнения, приведено в таблице 3.

Таблица 3 – Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Возможная форма контроля
1	Инструктаж по технике безопасности	Регистрация посещения
2	Производственный этап	Проверка дневника практики
3	Обработка и анализ полученной информации	Проверка отчёта
4	Подготовка и защита отчета	Выставление оценки

6.1 Программа производственной практики

Программу прохождения производственной практики целесообразно строить последующим разделам.

Программу производственной практики целесообразно формировать по следующим разделам.

6.1.1 Характеристика организации

Описать основные этапы развития организации, дать краткую историческую справку; выявить основные виды деятельности, закрепленные в уставе; определить организационно-правовую форму организации; охарактеризовать масштабы, количество обслуживаемых клиентов. Перечислить и подробно описать виды оказываемых услуг. Схематично изобразить структуру управления организацией. Дать характеристику внешней среды: с какими контрагентами взаимодействует, источники трудовых ресурсов, конкуренты фирмы.

Описать стратегическое развитие фирмы на ближайшие годы (ограниченный рост, рост, сокращение, объединение с др. фирмами, выделение подразделений в самостоятельные организации, реорганизация и т.д.). При сборе информации следует иметь в виду, что не все материалы могут быть изучены документально, часть информации должна быть получена на основе опроса руководителей и специалистов или методики наблюдения.

6.1.2 Организационная структура управления исследуемой фирмы

Составить схему управления фирмы, которая зависит от:

- организационно-правовой формы организации, в которой она зарегистрирована в органах юстиции (ЗАО, ОАО, ООО, ИП, государственные и муниципальные предприятия, некоммерческие организации);
- вида организации (кафе, ресторан, ресторано-гостиничный комплекс, гостиница, отель, мотель, туркомплекс, автофирма и т.д.);
- размера организации;
- технологии производства сервисного продукта;
- формы собственности (частная, государственная, общественная).

Определить соответствие структуры следующим принципам:

- достаточная целесообразность;
- гибкость;
- минимальное число звеньев;
- минимизация персонала;
- высокая квалификация персонала;
- минимизация накладных расходов.

Привести положения об основных отделах организации. Исследовать общую численность, структуру персонала, текучесть кадров. Рассмотреть способы определения потребности в кадрах. Порядок составления штатного расписания.

6.1.3 Подготовка предложений по улучшению сервисного обслуживания клиентов

На основе проведенного изучения сервисной деятельности организации, оценки планово-экономических показателей разработать предложения по улучшению сервисного обслуживания клиентов в фирме и повышения ее эффективности работы.

6.1.4 Выполнение индивидуальных заданий

Выполнение индивидуальных заданий ориентировано на привитие навыков самостоятельной работы, проведения исследований, подготовку к дипломному проектированию и будущей профессиональной деятельности.

Содержание индивидуальных заданий определяется примерным перечнем предметов исследования на объектах социально-культурной сферы (Приложение А) и возможными видами его профессиональной деятельности (сервисная деятельность; организационно-управленческая; научно-исследовательская; образовательная). В качестве индивидуальных заданий могут быть определены следующие (или иные по согласованию с руководителем практики):

- разработка рекомендаций по организации и планированию сервисных услуг;

- организация и обеспечение контроля качества предоставляемых услуг, средств размещения, работы персонала;
- разработка системы мер по повышению качества предоставляемых услуг, конкурентоспособности организации;
- описание особенностей работы с клиентами разных категорий;
- описание технологических процессов на конкретном рабочем месте с указанием проблем и возможных путей их решения.

Содержание индивидуального задания каждый студент согласовывает с руководителем практики.

Перечень подлежащего сбору необходимого исходного материала для выполнения индивидуального задания определяется руководителем практики (или руководителем индивидуального задания) до ее начала.

Во время прохождения практики студенты выполняют отдельные виды практической работы, согласованной с руководителем практики от кафедры.

Индивидуальные задания выполняются в соответствии с выбранной темой бакалаврской работы. Структура отчета должна соответствовать составленному содержанию работы. Указанные разработки могут послужить также основой для научного доклада, выступления на научной конференции.

Весь перечень примерных тем бакалаврских работ представлен в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы студентами направления 43.03.01 Сервис направленность «Социально-культурный сервис организаций общественного питания, гостиничного хозяйства, торговли, транспорта, спортивно-оздоровительных и санаторно-курортных услуг». Примерные индивидуальные задания на практику, соответствующие выбранной тематике бакалаврских работ, выполняемых по кафедре сервиса и туризма, приведены ниже.

Пример индивидуального задания.

Тема: «Повышение конкурентоспособности предприятия общественного питания»

1 Организационно-экономическая характеристика деятельности и диагностика конкурентоспособности предприятия общественного питания

1.1 Организационно-правовая характеристика

1.2 Анализ динамики основных показателей финансово-хозяйственной деятельности

1.3 Изучение потребительских предпочтений клиентов и их отношения к обслуживанию в кафе

1.4 Оценка конкурентоспособности кафе на рынке

2 Мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания

Пример индивидуального задания.

Тема: «Повышение конкурентоспособности средств размещения горного типа»

1 Организационно-экономическая характеристика деятельности предприятия общественного питания (кофейни)

1.1 Организационно-хозяйственная характеристика деятельности

1.2 Анализ экономических показателей работы кофейни

1.3 Изучение коммерческой работы по закупке продукции и хозяйственным связям с поставщиками

2 Повышение эффективности организации деятельности

2.1 Рекомендации по оптимизации планирования и организации процесса работы в кофейне

2.2 Рекомендации по оптимизации работы с персоналом в кофейне

2.3 Разработка и внедрение программы лояльности клиентов

Пример индивидуального задания.

Тема: «Оптимизация деятельности и улучшение организации обслуживания посетителей ресторано-гостиничного комплекса»

1 Организационно–экономическая характеристика, оценка работы и организации обслуживания гостей в ресторано-гостиничном комплексе

1.1 Организационно–управленческая характеристика

1.2 Экономическая характеристика деятельности организации

1.3 Оценка уровня организации обслуживания

2 Мероприятия по оптимизации деятельности и улучшению организации обслуживания посетителей в ресторано-гостиничном комплексе

7 Формы отчётности по практике

В ходе практики студенты ведут дневник практики по установленной форме, включающей введение, содержание, цели и задачи практики, актуальность данной практической работы для получения ключевых компетенций.

Итоговым документом, подтверждающим выполнение программы практики, являются дневник практики и отчет по результатам прохождения практики. Оценочным средством для подведения итогов практики определена защита отчетов по практике. По итогам практики можно проводить открытую защиту для совместного обсуждения возникавших проблем, интересных моментов практики, и с презентацией интересных отчетов по практике для усиления мотивации студентов к изучаемым сферам деятельности.

Оценка результатов зависит от полноты характеристики каждого из разделов, глубины анализа (особенно четвертого, пятого и шестого разделов), наличия собственной точки зрения на наличие или отсутствие тех или иных компетенций у практиканта в рамках предоставленной организацией практической деятельности. Во внимание принимается качество и полнота проведенного анализа по каждому разделу, качество итоговой документации и предоставление ее в установленные сроки.

8 Методические рекомендации по составлению и оформлению отчёта по учебной практике

Итоговым документом, подтверждающим выполнение программы практики, являются дневник практики и отчет по результатам прохождения практики.

В дневнике практики обязательно должны быть указаны:

– наименование предприятия (место прохождения практики);

– сроки прохождения практики;

– заполненный календарный план прохождения отдельных этапов практики, в котором отражены действия студента;

– подпись и печать с места базы практики и от филиала.

Материал к отчету собирается студентом в структурных подразделениях предприятий индустрии гостеприимства и туризма в период прохождения практики, и в соответствии с требованиями к ее содержанию.

Структура отчета предусматривает логическую связь с основными этапами прохождения ознакомительной практики, и основные разделы отчета должны включать следующие части.

Структура отчета:

Титульный лист;

Дневник практики, который должен содержать *заполненный календарный план* прохождения отдельных этапов практики, в котором отражены действия студента (приложение к дневнику).

Содержание, состоящее из следующих разделов:

ВВЕДЕНИЕ (в разделе должны быть приведены цели и задачи практики)

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ (в разделе должна быть характеристика организации (подразделения организации), в которой студент проходил практику; характеристика проделанной студентом работы (в соответствии с целями и задачами программы практики и

индивидуальным заданием, портфель доказательств (материалы по деятельности предприятия сервиса и туризма, рекламные прайсы, раскладки по выполнению обязанностей, материалы опросов и собеседований).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (в заключении должны быть представлены краткие выводы по результатам практики).

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Введения, в котором отражаются цели и задачи практики, сроки и место прохождения, характер выполняемой работы.

Основная часть отчета содержащей анализ и результаты выполнения заданий в рамках практики, в том числе и индивидуальные задания, если они предусматривались. Здесь обязательно должны быть отражены следующие аспекты:

- общая характеристика предприятия-базы практики (или отрасли, в которой это предприятие функционирует);
- в общих чертах характеристика организационной структуры управления предприятием;
- содержательная характеристика того структурного подразделения, где непосредственно проходил практику студент (бельевое хозяйство, служба горничных и т.д.).

Примечание: общую характеристику и информацию о структурном подразделении нужно делать в зависимости от базы практики: отель, ресторан, база отдыха и т.д. В каждом случае студент должен более подробно описать работу той должности, в которой он проходил практику.

Заключение, где необходимо указать место и роль предприятия на рынке услуг (в сравнении с аналогичными предприятиями города, региона, области и в целом по стране). Разработать выводы и рекомендации по совершенствованию деятельности структурного подразделения, где работал студент и т.д.

Список использованных источников, прилагается в том случае, если студент ссылается на различные издания, которые он использовал при оформлении отчета.

Список использованных источников, прилагается в том случае, если студент ссылается на различные источники информации и издания, которые он использовал при оформлении отчета.

Приложения, которые могут включать в себя различные материалы, собранные в ходе прохождения практики: должностные инструкции, образцы форм документов, рекламную продукцию, таблицы, результаты расчетов, фотографии, прейскуранты цен, график выхода на работу т.п.

Все листы должны быть сброшюрованы в последовательности указанной выше.

Объем отчета составляет от 15 до 30 печатных страниц (приложения в общую нумерацию не входят).

Работа должна быть сдана на проверку в соответствии с графиком прохождения практики. Оформляется в течение одной недели после окончания практики (или в начале нового учебного года, если студенты ее проходили в летний период).

Отчеты студентов хранятся на кафедре.

Защита работы. Оценка практики

В процессе подготовки к защите следует продумать краткое выступление, которое должно быть озвучено в течение 5-7 минут, с презентацией. В выступлении на защите отражаются следующие моменты:

- общая характеристика базы практики, место и роль на рынке туристической индустрии;
- функции и обязанности студента во время прохождения практики на предприятии;
- конкретные выводы и предложения по улучшению работы того структурного подразделения, где проходил практику, или предприятия в целом.

Примечание: предусматривается презентационная версия отчета по практике.

По итогам практики студенты сдают дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов освоения образовательной программы.

Оцениваются результаты практики на основании таких критериев, как:

- своевременность сдачи отчета и качество его оформления в соответствии с методическими указаниями по оформлению);
- характеристика с места прохождения практики о работе студента, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью, где отражаются уровень теоретической и практической подготовки студента, его отношение к выполнению программы и соблюдению трудовой дисциплины, выполнение индивидуального задания;
 - отчет о результатах практики (на основании оформления в соответствии с методическими указаниями по оформлению);
 - защита отчета.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Итоговым документом, подтверждающим выполнение программы практики, являются дневник практики и отчет по результатам прохождения практики. Оценочным средством для подведения итогов практики определена защита отчетов по практике. По итогам практики можно проводить открытую защиту для совместного обсуждения возникавших проблем, интересных моментов практики, и с презентацией интересных отчетов по практике для усиления мотивации студентов к изучаемым сферам деятельности.

Задания и иные материалы оценки результатов прохождения практики:

Тема: «Повышение конкурентоспособности предприятия общественного питания»

1 Организационно-экономическая характеристика деятельности и диагностика конкурентоспособности предприятия общественного питания

1.1 Организационно-правовая характеристика

1.2 Анализ динамики основных показателей финансово-хозяйственной деятельности

1.3 Изучение потребительских предпочтений клиентов и их отношения к обслуживанию в кафе

1.4 Оценка конкурентоспособности кафе на рынке

2 Мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания

Тема: «Повышение конкурентоспособности средств размещения горного типа»

1 Организационно-экономическая характеристика деятельности предприятия общественного питания (кофейни)

1.1 Организационно-хозяйственная характеристика деятельности

1.2 Анализ экономических показателей работы кофейни

1.3 Изучение коммерческой работы по закупке продукции и хозяйственным связям с поставщиками

2 Повышение эффективности организации деятельности

2.1 Рекомендации по оптимизации планирования и организации процесса работы в кофейне

2.2 Рекомендации по оптимизации работы с персоналом в кофейне

2.3 Разработка и внедрение программы лояльности клиентов

Тема: «Оптимизация деятельности и улучшение организации обслуживания посетителей ресторанно-гостиничного комплекса»

1 Организационно-экономическая характеристика, оценка работы и организации обслуживания гостей в ресторанно-гостиничном комплексе

1.1 Организационно-управленческая характеристика

1.2 Экономическая характеристика деятельности организации

- 1.3 Оценка уровня организации обслуживания
2 Мероприятия по оптимизации деятельности и улучшению организации обслуживания посетителей в ресторанно-гостиничном комплексе

10 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература:

1. **Сервисная деятельность: учебное пособие [Электронный ресурс] / Новосибирск: НГТУ, 2013. - 130 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229143>**
2. **Романович Ж.А. Сервисная деятельность: учебник [Электронный ресурс] / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев. - М.: Дашков и Ко, 2013. - 284 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=221313>**
3. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. - М.: Академия, 2012
4. Асанова И.М. Деятельность службы приема и размещения.- М.: Академия, 2011
5. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы.-М.: Академия, 2012
6. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства.-М.: Магистр: Инфра-М, 2012
7. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.- М.: Академия, 2012
8. Корнев Н.В. Технология гостиничного сервиса.- М.: Академия, 2011
9. Платонова Н.А. Маркетинг в сервисе / под ред. Н.А.Платоновой. - М.: Академия, 2012
10. Резник Г.А., Маскаева А.И. Сервисная деятельность.- М.: ИНФРА-М, 2013

б) дополнительная литература:

1. **Тарасова Н.В. Введение в сервисную деятельность / Н.В. Тарасова, Н.В. Тарасова.— Липецк : Изд-во ЛГТУ, 2013 <http://www.rucont.ru/efd/236039?cldren=0>**
2. Романович Ж.А. Сервисная деятельность. - М.: Дашков и К, 2013
3. Сигида Е.А. Технологии и методы оздоровительного сервиса / под ред. Е.А.Сигиды. - М.: Инфра - М, 2012
4. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах.- М.: Альфа-М: Инфра - М, 2013
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2012

а) Полнотекстовые базы данных

Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа [<http://www.rucont.ru/>].

Университетская библиотека он-лайн. Режим доступа [<http://www.biblioclub.ru/>].

12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Обеспечивается наличием специально оборудованных кабинетов сервиса на базах практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности проведения учебных и научно-производственных работ.