

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем  
\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов  
29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Авторы:

\_\_\_\_\_  
Доцент  
*должность*  
\_\_\_\_\_  
Доцент  
*должность*

\_\_\_\_\_  
С.В. Иленева  
*инициалы фамилия*  
\_\_\_\_\_  
О.П. Седова  
*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Руководитель  
образовательной программы,

\_\_\_\_\_  
Доцент  
*должность*

\_\_\_\_\_  
О.П. Седова  
*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26.05.2025 г

\_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой  
*должность*

\_\_\_\_\_  
Е.А. Зенина  
*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

\_\_\_\_\_  
Е.Н. Ефремова  
*инициалы фамилия*

## **1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения**

Тип практики – Ознакомительная практика.

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## **2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является закрепление теоретической подготовки обучающихся в части содержания и особенностей их профессиональной деятельности, а также значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков осуществления критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков нетерпимого отношения к коррупционному поведению.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                                   | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                    | Планируемые результаты обучения по практике                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                             | УК-1.1. Имеет представление о порядке поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач                                                                   | Знать: порядок поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                  | УК-1.2. Использует знания об осуществлении поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач                                                              | Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                  | УК-1.3. Владеет практическими навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач                                                    | Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач                                                                                                                                 |
| 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 | УК-2.1. Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений                | Знать порядок определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                |
|                                                                                                                                                                                  | УК-2.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | Уметь применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
|                                                                                                                                                                                  | УК-2.3. Владеет практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений               | Владеть практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с                                                             |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                         | имеющихся ресурсов и ограничений                                                                                                                                                                                                            | направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                               |
| УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                               | УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде                                                                                                                            | Знать порядок осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                         | УК-3.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде                                                                                                             | Уметь применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                      |
|                                                                                                                                                         | УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде                                                                                                                           | Владеть практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                    |
| УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                                                             | Знать порядок осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                      |
|                                                                                                                                                         | УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                                              | Уметь применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                       |
|                                                                                                                                                         | УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                                                            | Владеть навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                   |
| УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                            | УК-5.1. Демонстрирует знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому | Знать основы межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям в соответствии с направленностью |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | наследию и культурным традициям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                | УК-5.2. Умеет применять на практике знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера | Уметь анализировать и учитывать знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
|                                                                                                                                | УК-5.3. Владеет практическими навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира                                                                              | Владеть навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                |
| УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в | УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Знать порядок определения и реализации приоритетов собственной деятельности: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                | УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Уметь определять и реализовывать приоритеты собственной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| течение всей жизни                                                                                                                             | управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                                                         | деятельности: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                | УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                  | Владеть навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности: управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
| УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                      | Знать: порядок поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                | УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                       | Уметь применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                      |
|                                                                                                                                                | УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                     | Владеть навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                  |
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные                                      | УК-8.1. Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития | Знать: порядок создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов                                                                                                                                                                                                                                          | чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                        | УК-8.2. Умеет применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | Уметь применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
|                                                                                                                                                                                        | УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов               | Владеть навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                             |
| УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах                                                                                    | УК-9.1. Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                                                      | Знать: порядок поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                        | УК-9.2. Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                                                          | Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                        | УК-9.3. Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                                         | Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                               | деятельности                                                                                                                                                                                                                                                        |
| УК-10.<br>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-10.1. Имеет представление о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности                                                                                     | Знать: порядок принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                    |
|                                                                                                        | УК-10.2. Умеет применять на практике знания о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности                                                                      | Уметь применять на практике знания о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                      |
|                                                                                                        | УК-10.3. Владеет практическими навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности                                                                                    | Владеть навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                                                                                                  |
| УК-11.<br>Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению                         | УК-11.1. Имеет представление о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности                | Знать: порядок формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                               |
|                                                                                                        | УК-11.2. Умеет применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности | Уметь применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности |
|                                                                                                        | УК-11.3. Владеет практическими навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности               | Владеть навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности                             |

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.01(У) Ознакомительная практика» относится к части Блока 2 «Практика» образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы,<br>формирующие компетенцию                                                                                                                  | Курсы обучения |           |           |           |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                                                                                                                                                                 | 1<br>курс      | 2<br>курс | 3<br>курс | 4<br>курс | 5<br>курс | 6<br>курс |
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                             |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.07 Информатика                                                                                                                                                             |                |           |           |           |           |           |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                             |                |           |           |           |           |           |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |                |           |           |           |           |           |
| 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 |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.10 Основы проектной деятельности                                                                                                                                           |                |           |           |           |           |           |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                             |                |           |           |           |           |           |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |                |           |           |           |           |           |
| ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности                                                                                                                                  |                |           |           |           |           |           |
| ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности                                                                                                                                |                |           |           |           |           |           |
| УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                        |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии                                                                                                                         |                |           |           |           |           |           |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                             |                |           |           |           |           |           |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |                |           |           |           |           |           |
| УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                          |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.04 Русский язык и культура речи                                                                                                                                            |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.05 Иностранный язык                                                                                                                                                        |                |           |           |           |           |           |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                             |                |           |           |           |           |           |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |                |           |           |           |           |           |
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                                                     |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.01 История России                                                                                                                                                          |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.02 Философия                                                                                                                                                               |                |           |           |           |           |           |
| Б1.О.03 Основы российской государственности                                                                                                                                     |                |           |           |           |           |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                                                                                                                |  |  |  |  |  |  |
| Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |
| Б1.О.12 Физическая культура и спорт                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |
| Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.01.01 Основы военной подготовки                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.01.02 Основы гражданской обороны                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |
| Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности                                                                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |
| Б1.О.08 Экономика                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |  |  |
| Б1.О.09 Правоведение                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |  |  |
| Б2.О.01(У) Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |

|                                                                                |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| УК-1            | Б1.О.07 Информатика                                                          | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-2            | Б1.О.10 Основы проектной деятельности                                        | ---                                                                                   | ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности                                 |
|                 |                                                                              |                                                                                       | ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности                               |
|                 |                                                                              |                                                                                       | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-3            | Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии                      | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-4            | Б1.О.04 Русский язык и культура речи                                         | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|                 | Б1.О.05 Иностранный язык                                                     |                                                                                       |                                                                                |
| УК-5            | Б1.О.01 История России                                                       | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|                 | Б1.О.02 Философия                                                            |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.03 Основы российской государственности                                  |                                                                                       |                                                                                |
| УК-6            | Б1.О.04 Психология и педагогика высшей школы                                 | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-7            | Б1.О.12 Физическая культура и спорт                                          | ---                                                                                   | Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту                       |

|       |                                                             |     |                                                                                |
|-------|-------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------|
|       | Б1.В.01<br>Элективные курсы по физической культуре и спорту |     | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-8  | Б1.О.11<br>Безопасность жизнедеятельности                   | --- | Б1.В.ДВ.01.01 Основы военной подготовки                                        |
|       |                                                             |     | Б1.В.ДВ.01.02 Основы гражданской обороны                                       |
|       |                                                             |     | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-9  | Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии     | --- | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-10 | Б1.О.08 Экономика                                           | --- | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| УК-11 | Б1.О.09 Правоведение                                        | --- | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоёмкость практики составляет 3 зачётных единиц (108 часов). Практика проводится в течение 2 недель.

#### 5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики        | Виды работ по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Подготовительный этап | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2     | Основной этап         | Выполнение теоретического задания по практике:<br>- изучение критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;<br>- изучение круга задач в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;<br>- изучение социального взаимодействия и реализация своей роли в команде;<br>- изучение деловой коммуникации в устной и письменной |

|   |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                     | <p>формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</li> <li>- изучение навыков управления своим временем, выстраивание и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</li> <li>- изучение приемов физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</li> <li>- изучение навыков создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</li> <li>- изучение приемов использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;</li> <li>- изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;</li> <li>- изучение нетерпимого отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Выполнение практического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия,</li> <li>- нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем производства, обеспеченность ресурсами, финансовые показатели функционирования предприятия);</li> <li>- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной коммуникации, профессиональная траектория развития работников предприятия);</li> <li>- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы в области профессиональной деятельности);</li> <li>- режим труда и отдыха в условиях предприятия;</li> <li>- обеспечению мер антитеррористической защищенности предприятия;</li> <li>- безопасность жизнедеятельности на предприятии</li> </ul> |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка, оформление и защита отчёта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 6 Формы отчётности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## 7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики        | Контрольные задания | Формы оценочных средств      |
|-------|-----------------------|---------------------|------------------------------|
| 1     | Подготовительный этап | Задание 1-5         | собеседование                |
| 2     | Основной этап         | Задание 6-7         | дневник прохождения практики |
| 3     | Заключительный этап   | Задание 8           | отчет о прохождении практики |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы изучить порядок:
  - изучение критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач;
  - изучение круга задач в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
  - изучение социального взаимодействия и реализация своей роли в команде;
  - изучение деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
  - изучение межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
  - изучение навыков управления своим временем, выстраивание и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
  - изучение приемов физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
  - изучение навыков создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;
  - изучение приемов использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;
  - изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
  - изучение нетерпимого отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности..

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья;
- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия,
- нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем производства, обеспеченность ресурсами, финансовые показатели функционирования предприятия, прибыль);
- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной коммуникации, профессиональная траектория развития работников предприятия);
- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы в области профессиональной деятельности);
- режим труда и отдыха в условиях предприятия;
- обеспечению мер антитеррористической защищенности предприятия;
- безопасность жизнедеятельности на предприятии

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики

| Шкала оценивания | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачет с оценкой  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| «Отлично»        | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Хорошо»              | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно»   | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике                                                  |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике                                                                   |

## 8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1. Перечень учебной литературы

1. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Технологическое оборудование отрасли» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения»: учебно-методическое пособие / составитель Л. З. Борияева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137658>.

3. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново : ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.

## 8.2. Перечень ресурсов сети Интернет

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.
2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.
3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.
4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.
5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.
7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.
8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

## 10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики                | Назначение объектов (помещений) для проведения практики                  | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики              | Оснащенность учебных аудиторий и помещений                                                                                                              |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 106 | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 106 | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска магнитная,<br>оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи |

|    |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | км                                                                                   | км                                                                                   |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                        |
| 2. | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 107 км          | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 107 км          | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска меловая                                                                                                                                                                              |
| 3  | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 210 км          | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 210 км          | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска меловая                                                                                                                                                                              |
| 4  | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 213 км          | Лекционная<br>Главный учебный комплекс, 213 км                                       | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска меловая, оборудование и<br>технические средства<br>обучения – проектор, экран,<br>кафедра мультимедийная,<br>акустическая система                                                    |
|    | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 301 д           | Учебная аудитория:<br>Главный учебный комплекс, 301 Д                                | 400002,<br>Волгоградская обл., г.<br>Волгоград, пр.<br>Университетский, д.<br>26 | комплект учебной мебели,<br>оборудование и технические<br>средства обучения – шкафы,<br>информационные плакаты,<br>стенды, стеллаж с методическими<br>пособиями, ПК, принтер, МФУ,<br>переплетная машинка              |
| 5  | Помещение для самостоятельной работы обучающихся:<br>Главный учебный комплекс, 301 Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся:<br>Главный учебный комплекс, 301 Д | 400002,<br>Волгоградская обл., г.<br>Волгоград, пр.<br>Университетский, д.<br>26 | комплект учебной мебели,<br>рабочие станции, компьютерная<br>техника с возможностью<br>подключения к сети «Интернет»<br>и обеспечением доступа к<br>электронной информационно-<br>образовательной среде<br>Организации |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем  
\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов  
29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(У) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор:

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е.А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – Технологическая практика.

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является закрепление теоретической подготовки обучающихся в части содержания и особенностей их профессиональной деятельности, а также значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования у них соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков понимания принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- формирование навыков оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции                                                                                                      | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                              | Планируемые результаты обучения по практике                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной | ОПК-1.1. Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий, и знает как использовать их для решения задач профессиональной деятельности | Знать основные принципы работы современных информационных технологий, и знает как использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
|                                                                                                                                     | ОПК-1.2. Умеет применять знания принципов работы современных информационных технологий и использовать их для                                                      | Уметь применять знания принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности   |

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| деятельности                                                                                                                                                     | решения задач профессиональной деятельности                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                  | ОПК-1.3. Владеет практическими навыками использования принципов работы современных информационных технологий и может использовать их для решения задач профессиональной деятельности | Владеть практическими навыками использования принципов работы современных информационных технологий и может использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
| ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                | ОПК-2.1. Демонстрирует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                              | Знать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                                               |
|                                                                                                                                                                  | ОПК-2.2. Умеет применять знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                            | Уметь применять знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                            |
|                                                                                                                                                                  | ОПК-2.3. Владеет практическими навыками использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                      | Владеть практическими навыками использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                      |
| ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.1. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов                           | Знать демонстрирует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов                     |
|                                                                                                                                                                  | ОПК-3.2. Умеет применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов                         | Уметь применять на практике знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов             |
|                                                                                                                                                                  | ОПК-3.3. Владеет практическими навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач                                                                 | Владеть практическими навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного                                     |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                            | задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов                                                                                           | технологического оборудования и приборов                                                                                                                      |
| ОПК-4.<br>Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции | ОПК-4.1. Демонстрирует знания принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                         | Знать демонстрирует знания принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                     |
|                                                                                                                                            | ОПК-4.2. Умеет применять знания принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                       | Уметь применять знания принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                         |
|                                                                                                                                            | ОПК-4.3. Владеет практическими навыками использования принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции | Владеть практическими навыками использования принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции   |
| ОПК-5.<br>Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики          | ОПК-5.1. Демонстрирует знания по оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики                        | Знать демонстрирует знания по оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики                    |
|                                                                                                                                            | ОПК-5.2. Умеет применять знания по проведению оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики           | Уметь применять на практике знания по проведению оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики |
|                                                                                                                                            | ОПК-5.3. Владеет практическими навыками оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики                 | Владеть практическими навыками оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики                   |

### 3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.02(У) Технологическая практика» относится к части Блока 2 «Практика» образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы,<br>формирующие компетенцию                                                                                                   | Курс обучения |        |        |        |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                  | 1 курс        | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности                 |               |        |        |        |        |        |
| 51.О.16 Информационные технологии профессиональной деятельности                                                                                                  |               |        | +      |        |        |        |
| 52.О.02 (У) Технологическая практика                                                                                                                             |               |        | +      |        |        |        |
| 53.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                   |               |        |        |        | +      |        |
| ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                |               |        |        |        |        |        |
| 51.О.13 Основы общей и неорганической химии                                                                                                                      |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.14 Физика                                                                                                                                                   |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.15 Экология                                                                                                                                                 |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.17 Органическая химия                                                                                                                                       |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.18 Биология                                                                                                                                                 |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.19 Биохимия                                                                                                                                                 |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.20 Физические процессы в переработке растительного сырья                                                                                                    |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.21 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа                                                                                                   |               | +      |        |        |        |        |
| 51.О.22 Пищевая микробиология                                                                                                                                    |               | +      |        |        |        |        |
| 52.О.02 (У) Технологическая практика                                                                                                                             |               |        | +      |        |        |        |
| 53.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                   |               |        |        |        | +      |        |
| ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |               |        |        |        |        |        |
| 51.О.23 Инженерная и компьютерная графика                                                                                                                        |               |        | +      |        |        |        |
| 51.О.24 Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                  |               |        | +      |        |        |        |
| 51.О.25 Эксплуатация современного технологического оборудования и приборов                                                                                       |               |        | +      |        |        |        |
| 52.О.02 (У) Технологическая практика                                                                                                                             |               |        | +      |        |        |        |
| 53.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                   |               |        |        |        | +      |        |
| ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции                          |               |        |        |        |        |        |
| 51.О.26 Технологический контроль качества готовой продукции                                                                                                      |               |        | +      |        |        |        |
| 51.О.27 Организация производства хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий                                                                                 |               |        | +      |        |        |        |
| 51.О.28 Организация производства специализированных продуктов питания из растительного сырья                                                                     |               |        | +      |        |        |        |
| 52.О.02 (У) Технологическая практика                                                                                                                             |               |        | +      |        |        |        |
| 53.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                   |               |        |        |        | +      |        |
| ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики                                   |               |        |        |        |        |        |
| 51.О.29 Экономика отрасли                                                                                                                                        |               |        | +      |        |        |        |
| 52.О.02 (У) Технологическая практика                                                                                                                             |               |        | +      |        |        |        |

|                                                                                |  |  |  |  |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|---|--|
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |  |  |  |  | + |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|---|--|

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1           | Б1.О.16 Информационные технологии в профессиональной деятельности            | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ОПК-2           | Б1.О.13 Основы общей и неорганической химии                                  | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|                 | Б1.О.14 Физика                                                               |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.15 Экология                                                             |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.17 Органическая химия                                                   |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.18 Биология                                                             |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.19 Биохимия                                                             |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.20 Физические процессы в переработке растительного сырья                |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.21 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа               |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.22 Пищевая микробиология                                                |                                                                                       |                                                                                |
| ОПК-3           | Б1.О.23 Инженерная и компьютерная графика                                    | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|                 | Б1.О.24 Процессы и аппараты пищевых производств                              |                                                                                       |                                                                                |
|                 | Б1.О.25 Эксплуатация современного технологического оборудования и приборов   |                                                                                       |                                                                                |
| ОПК-4           | Б1.О.29 Экономика отрасли                                                    | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита                                   |

|       |                                                                                                              |     |                                                                                         |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Б1.О.27<br>Организация<br>производства<br>хлебобулочных,<br>кондитерских и<br>макаронных изделий             |     | выпускной<br>квалификационной работы                                                    |
|       | Б1.О.28<br>Организация<br>производства<br>специализированных<br>продуктов питания из<br>расти-тельного сырья |     |                                                                                         |
| ОПК-5 | Б1.О.29 Экономика<br>отрасли                                                                                 | --- | Б3.01 Подготовка к<br>процедуре защиты и защита<br>выпускной<br>квалификационной работы |

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоёмкость практики составляет 6 зачётных единиц (216 часов). Практика проводится в течение 4 недель.

#### 5 Содержание практики

| №<br>п/п | Этапы практики        | Виды работ по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Подготовительный этап | Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2        | Основной этап         | <p>Выполнение теоретического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение методов применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение методов применения знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- изучение методов оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.</li> </ul> |
|          |                       | <p>Выполнение практического задания по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области производства, хранения и переработки</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|   |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                     | <p>сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия,</li> <li>- нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем выполненных работ и оказанных услуг, обеспеченность ресурсами, затраты и результаты деятельности, финансовые показатели функционирования предприятия);</li> <li>- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной коммуникации, порядок работы со служебной документацией, профессиональная траектория развития работников предприятия);</li> <li>- режим труда и отдыха в условиях предприятия;</li> <li>- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы и оказываемые услуги в области профессиональной деятельности) в том числе: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;</li> <li>- методов оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.</li> </ul> </li> </ul> |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка, оформление и защита отчёта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 6 Формы отчётности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## 7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики | Контрольные задания | Формы оценочных средств |
|-------|----------------|---------------------|-------------------------|
| 1     | Подготовитель  | Задание 1-5         | собеседование           |

|   |                     |             |                              |
|---|---------------------|-------------|------------------------------|
|   | ный этап            |             |                              |
| 2 | Основной этап       | Задание 6-7 | дневник прохождения практики |
| 3 | Заключительный этап | Задание 8   | отчет о прохождении практики |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы изучить порядок:

- изучение принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;
- изучение методов применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- изучение методов применения знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- изучение применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности;
- изучение методов оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- изучить организационно-правовую характеристику предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
- изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия,
- нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
- проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем выполненных работ и оказанных услуг, обеспеченность ресурсами, затраты и результаты деятельности, финансовые показатели функционирования предприятия);
- изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной коммуникации, порядок работы со служебной документацией, профессиональная траектория развития работников предприятия);
- изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы и оказываемые услуги в области профессиональной деятельности);
- режим труда и отдыха в условиях предприятия.

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 4) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 5) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 6) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики

| Шкала<br>оценивания | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачет с оценкой     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| «Отлично»           | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике                                                                                                        |
| «Хорошо»            | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно» | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом                                                                                                                                                                                              |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике |

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **8.1. Перечень учебной литературы**

1. Медведев, П. В. Технология хлеба: учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург: ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания / А. Н. Макушин. — Самара: СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново: ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.

### **8.2. Перечень ресурсов сети Интернет**

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.

7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.

8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

10. Пищевая промышленность. Режим доступа - <https://nomnoms.info/>

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

#### **10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики                   | Назначение объектов (помещений) для проведения практики                     | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики              | Оснащенность учебных аудиторий и помещений                                                                                                              |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 106 км | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 106 км | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска магнитная,<br>оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи |
| 2.    | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 107 км | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 107 км | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска меловая                                                                                                               |
| 3     | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 210 км | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 210 км | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска меловая                                                                                                               |
| 4     | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный                  | Лекционная<br>Главный учебный комплекс, 213 км                              | 400002,<br>Волгоградская обл.,<br>г. Волгоград, пр.<br>Университетский,<br>д. 26 | комплект учебной мебели,<br>доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система |

|   |                                                                                      |                                                                                      |                                                                         |                                                                                                                                                                                                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | комплекс, 213 км                                                                     |                                                                                      |                                                                         |                                                                                                                                                                                                  |
|   | Учебная аудитория для проведения лекций<br>Главный учебный комплекс, 301 Д           | Учебная аудитория:<br>Главный учебный комплекс, 301 Д                                | 400002,<br>Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка          |
| 5 | Помещение для самостоятельной работы обучающихся:<br>Главный учебный комплекс, 301 Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся:<br>Главный учебный комплекс, 301 Д | 400002,<br>Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.01(П) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е.А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- формирование навыков разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                 | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                  | Планируемые результаты обучения по практике                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья      | Знать порядок организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья                  |
|                                                                                                                                                                | ПК-1.2. Умеет применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья     | Уметь применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья     |
|                                                                                                                                                                | ПК-1.3. Владеет практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | Владеть практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-3. Способен разрабатывать                                                                                                                                   | ПК-3.1. Имеет представление о разработке системы мероприятий по                                                                                                                       | Знать порядок разработки системы мероприятий по                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья                                                                          | повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья                                                                  |
|                                                                                                                                                              | ПК-3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья      | Уметь применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья      |
|                                                                                                                                                              | ПК-3.3. Владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | Владеть практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б1.В.01(П) Технологическая практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

#### Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию                                                                                                    | Курс обучения |        |        |        |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                | 1 курс        | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |               |        |        |        |        |        |
| Б1.В.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий                                                                                                  |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья                                                                     |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                                                             |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                          |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                         |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.10 Технология производства кондитерских изделий                                                                                                           |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                 |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.13 Технология производства макаронных                                                                                                                     |               |        |        | +      |        |        |

|                                                                                                                                                                                           |  |  |   |   |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---|---|---|--|
| изделий                                                                                                                                                                                   |  |  |   |   |   |  |
| Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания из растительного сырья                                                                                               |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства                                                                                                                                 |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.16 Технологические расчеты в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                                                  |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности                                                                                |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                                 |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из растительного сырья                                                                                                                     |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания из растительного сырья                                                                                      |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств                                                                     |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья                                                                    |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                                                                                                                             |  |  |   |   | + |  |
| Б2.В.01(П) Технологическая практика                                                                                                                                                       |  |  |   | + |   |  |
| Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                                                                                                                         |  |  |   |   | + |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                            |  |  |   |   | + |  |
| ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |  |  |   |   |   |  |
| Б1.В.05 Основы математического моделирования                                                                                                                                              |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                                                                                        |  |  | + |   |   |  |
| Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                                                     |  |  | + |   |   |  |
| Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                                    |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки растительного сырья и продовольствия                                                                                             |  |  | + |   |   |  |
| Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                            |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                                 |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного,                                                                                                             |  |  |   |   | + |  |

|                                                                                                                        |  |  |  |   |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---|---|--|
| кондитерского и макаронного производств                                                                                |  |  |  |   |   |  |
| Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |  |  |  |   | + |  |
| Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                                                          |  |  |  |   | + |  |
| Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств                                    |  |  |  |   | + |  |
| Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья                                                   |  |  |  | + |   |  |
| Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из растительного сырья                      |  |  |  | + |   |  |
| Б2.В.01(П) Технологическая практика                                                                                    |  |  |  | + |   |  |
| Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                                                      |  |  |  |   | + |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                         |  |  |  |   | + |  |

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию               | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию                                             |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1            | Б1.В.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий                              | ---                                                                                   | Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья             |
|                 | Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья |                                                                                       | Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из растительного сырья                                                 |
|                 | Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии         |                                                                                       | Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания из растительного сырья                  |
|                 | Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах      |                                                                                       | Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств |
|                 | Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и              |                                                                                       | Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства                                         |

|      |                                                                                                                |     |                                                                                                                        |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | макаронном производствах                                                                                       |     | продуктов питания из растительного сырья                                                                               |
|      | Б1.В.10 Технология производства кондитерских изделий                                                           |     | Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                                                          |
|      | Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах |     | Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                                                      |
|      | Б1.В.13 Технология производства макаронных изделий                                                             |     | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                         |
|      | Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания из растительного сырья                    |     |                                                                                                                        |
|      | Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства                                                      |     |                                                                                                                        |
|      | Б1.В.16 Технологические расчеты в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                       |     |                                                                                                                        |
|      | Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности     |     |                                                                                                                        |
| ПК-3 | Б1.В.05 Основы математического моделирования                                                                   | --- | Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья              |
|      | Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                             |     | Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств  |
|      | Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                          |     | Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |

|  |                                                                                                                |  |                                                                                     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах         |  | Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                       |
|  | Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки растительного сырья и продовольствия                  |  | Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств |
|  | Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах |  | Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                   |
|  | Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья                                           |  | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы      |
|  | Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из растительного сырья              |  |                                                                                     |

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недель.

#### 5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики        | Виды работ по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Подготовительный этап | Организационное собрание по вопросам прохождения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|       |                       | Ознакомление с местом прохождения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|       |                       | Инструктаж по технике безопасности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2     | Основной этап         | Выполнение теоретического задания по практике:<br>- изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;<br>- изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья. |
|       |                       | Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|   |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                     | <p>осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- изучение технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья);</li> <li>- изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка и оформление отчета о прохождении практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

#### **6 Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

#### **7 Оценочные материалы по практике**

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики        | Контрольные задания | Формы оценочных средств по практике |
|-------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1     | Подготовительный этап | Задание 1-5         | Собеседование                       |
| 2     | Основной этап         | Задание 6-7         | Дневник прохождения практики        |
| 3     | Заключительный этап   | Задание 8           | Отчет о прохождении практики        |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы изучить порядок:
  - организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

-изучить организационно-правовую характеристику предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);

- изучить технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья);

- изучить порядок осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- изучить порядок осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики**

| Шкала<br>оценивания | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачет с оценкой     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| «Отлично»           | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| «Хорошо»              | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно»   | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике                                                  |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике                                                                   |

## **8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **8.1 Перечень учебной литературы**

1. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Технологическое оборудование отрасли» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения»: учебно-методическое пособие / составитель Л. З. Бorieва. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137658>.

3. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т.

В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново : ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>

5. Зорина, И. Г. Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения : учебное пособие для вузов / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 308 с. — ISBN 978-5-507-56490-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/516779>

6. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017>

## **8.2. Перечень ресурсов сети Интернет**

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.

7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.

8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

## **10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики                         | Назначение объектов (помещений) для проведения практики                       | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики            | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики                                                                                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км    | Учебная аудитория для проведения учебных занятий                              | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                                                                                                                                                            |
| 2     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км    | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций      | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                                                                                                                                                            |
| 3     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км    | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                                                                                                                                                            |
| 4     | Помещение для самостоятельной работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся                              | 400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26           | Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета |

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.02(П) Организационно-управленческая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е.А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – организационно-управленческая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                           | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                              | Планируемые результаты обучения по практике                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ПК-2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях         | Знать порядок управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                  |
|                                                                                                                                                                          | ПК-2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях              | Уметь осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях             |
|                                                                                                                                                                          | ПК-2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Владеть практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б1.В.02(П) Организационно-управленческая практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

#### Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию                                                                                                              | Курс обучения |        |        |        |        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                          | 1 курс        | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |               |        |        |        |        |        |
| Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья                                                                               |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.04 Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств                                                            |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                                                                       |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                                    |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                   |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.12 Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве                                                                                  |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.18 Системы ХАССП на производстве пищевой продукции                                                                                                                  |               |        |        |        | +      |        |
| Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья                                                                |               |        |        |        | +      |        |
| Б1.В.20 Испытания производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                  |               |        |        |        | +      |        |
| Б1.В.21 Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания из растительного сырья                                                               |               |        |        |        | +      |        |
| Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств                                                    |               |        |        |        | +      |        |
| Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика                                                                                                                        |               |        |        | +      |        |        |
| Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                                                                                                        |               |        |        |        | +      |        |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                           |               |        |        |        | +      |        |

#### Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компе- | Предшествующие компоненты | Параллельно осваиваемые | Последующие компоненты образовательной |
|------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------------------|
|------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------------------|

| тенции | образовательной программы, формирующие компетенцию                                                            | компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | программы, формирующие компетенцию                                                                                    |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2   | Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья                    | ---                                                           | Б1.В.18 Системы ХАССП на производстве пищевой продукции                                                               |
|        | Б1.В.04 Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств |                                                               | Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья             |
|        | Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                            |                                                               | Б1.В.20 Испытания производства продуктов питания из растительного сырья                                               |
|        | Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                         |                                                               | Б1.В.21 Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания из растительного сырья            |
|        | Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах        |                                                               | Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств |
|        | Б1.В.12 Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве                       |                                                               | Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                                                     |
|        |                                                                                                               |                                                               | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                        |

#### **4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недель.

#### **5 Содержание практики**

| №<br>п/п | Этапы практики        | Виды работ по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Подготовительный этап | Организационное собрание по вопросам прохождения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          |                       | Ознакомление с местом прохождения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|          |                       | Инструктаж по технике безопасности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2        | Основной этап         | Выполнение теоретического задания по практике:<br>- изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|          |                       | Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:<br>-изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);<br>- изучение технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья);<br>- изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |
| 3        | Заключительный этап   | Подготовка и оформление отчета о прохождении практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

#### **6 Формы отчетности по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

#### **7 Оценочные материалы по практике**

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| №<br>п/п | Этапы практики        | Контрольные задания | Формы<br>оценочных средств<br>по практике |
|----------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------------|
| 1        | Подготовительный этап | Задание 1-5         | Собеседование                             |
| 2        | Основной этап         | Задание 6-7         | Дневник прохождения<br>практики           |
| 3        | Заключительный этап   | Задание 8           | Отчет о прохождении<br>практики           |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы изучить порядок:

- организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- изучить организационно-правовую характеристику предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);

- изучить технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья);

- изучить порядок осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики

| Шкала<br>оценивания | Критерии оценки |
|---------------------|-----------------|
| Зачет с оценкой     |                 |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «Отлично»             | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике                                                                                                        |
| «Хорошо»              | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике |
| «Удовлетворительно»   | Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике                                                  |
| «Неудовлетворительно» | Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **8.1 Перечень учебной литературы**

1. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

2. Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Технологическое оборудование отрасли» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения»: учебно-методическое пособие / составитель Л. З. Борева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137658>.

3. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>.

4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново : ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.

5. Зорина, И. Г. Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения : учебное пособие для вузов / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 308 с. — ISBN 978-5-507-56490-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/516779>

6. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017>

### **8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»**

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.

2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.

3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.

4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.

5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.

6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.

7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.

8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении**

**практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

**10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики                      | Назначение объектов (помещений) для проведения практики                       | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики            | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения учебных занятий                              | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                    |
| 2     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций      | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                    |
| 3     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                    |

|   |                                                                                   |                                                  |                                                                      |                                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Помещение для самостоятельной работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д | Помещение для самостоятельной работы обучающихся | 400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26 | Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Департамент координации деятельности организаций  
в сфере сельскохозяйственных наук  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих  
технологий и пищевых систем

\_\_\_\_\_ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.03(П) Преддипломная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Доцент

*должность*

С.В. Иленева

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

*должность*

О.П. Седова

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

*должность*

Е.А. Зенина

*инициалы фамилия*

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической  
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

*инициалы фамилия*

## 1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – преддипломная практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Реализация практики осуществляется путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика в форме практической подготовки предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с их будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является:

получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление теоретических знаний и приобретение профессиональных навыков, а также осознание значения выбранной профессии в современных условиях развития общества путем формирования соответствующих знаний, умений, навыков применительно к будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- формирование навыков организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- формирование навыков управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- формирование навыков разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

Соотношение планируемых результатов обучения при прохождении практики с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                 | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                              | Планируемые результаты обучения по практике                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья  | Знать порядок организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья              |
|                                                                                                                                                                | ПК-1.2. Умеет применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | Уметь применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
|                                                                                                                                                                | ПК-1.3. Владеет практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации                                                              | Владеть практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации                                                              |

|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                           | технологии производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                          | технологии производства продуктов питания из растительного сырья                                                                                                                                  |
| ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                  | ПК-2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                 | Знать порядок управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                          |
|                                                                                                                                                                                           | ПК-2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                      | Уметь осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях                     |
|                                                                                                                                                                                           | ПК-2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях         | Владеть практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях         |
| ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | ПК-3.1. Имеет представление о разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья     | Знать порядок разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья             |
|                                                                                                                                                                                           | ПК-3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | Уметь применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |
|                                                                                                                                                                                           | ПК-3.3. Владеет практическими навыками разработки системы                                                                                                                                                 | Владеть практическими навыками разработки системы                                                                                                                                                 |

|  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья | мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б1.В.03(П) Преддипломная практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

#### Место практики в структуре образовательной программы

| Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию                                                                                                    | Курс обучения |        |        |        |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|--------|--------|--------|--------|
|                                                                                                                                                                | 1 курс        | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 5 курс | 6 курс |
| ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья |               |        |        |        |        |        |
| Б1.В.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий                                                                                                  |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья                                                                     |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                                                             |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                          |               |        | +      |        |        |        |
| Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                         |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.10 Технология производства кондитерских изделий                                                                                                           |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                 |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.13 Технология производства макаронных изделий                                                                                                             |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания из растительного сырья                                                                    |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства                                                                                                      |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.16 Технологические расчеты в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                                                       |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности                                                     |               |        |        | +      |        |        |
| Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья                                                      |               |        |        |        | +      |        |
| Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из растительного сырья                                                                                          |               |        |        |        | +      |        |



|                                                                                                                        |  |  |   |   |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---|---|---|--|
| питания из растительного сырья                                                                                         |  |  |   |   |   |  |
| Б1.В.05 Основы математического моделирования                                                                           |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                     |  |  | + |   |   |  |
| Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                  |  |  | + |   |   |  |
| Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                 |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки растительного сырья и продовольствия                          |  |  | + |   |   |  |
| Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах         |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья              |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств  |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                                                          |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств                                    |  |  |   |   | + |  |
| Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья                                                   |  |  |   | + |   |  |
| Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из растительного сырья                      |  |  |   | + |   |  |
| Б2.В.01(П) Технологическая практика                                                                                    |  |  |   | + |   |  |
| Б2.В.03(П) Преддипломная практика                                                                                      |  |  |   |   | + |  |
| Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                         |  |  |   |   | + |  |

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

| Код компетенции | Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию | Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1            | Б1.В.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий                | ---                                                                                   | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|                 | Б1.В.03 Контроль качества                                                    |                                                                                       |                                                                                |

|                                                                                                                |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья                                               |  |  |
| Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                             |  |  |
| Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                          |  |  |
| Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах         |  |  |
| Б1.В.10 Технология производства кондитерских изделий                                                           |  |  |
| Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах |  |  |
| Б1.В.13 Технология производства макаронных изделий                                                             |  |  |
| Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания из растительного сырья                    |  |  |
| Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства                                                      |  |  |
| Б1.В.16 Технологические расчеты в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                       |  |  |
| Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности     |  |  |
| Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья      |  |  |
| Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из растительного сырья                                          |  |  |
| Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на                                                                 |  |  |

|      |                                                                                                                        |     |                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------|
|      | производстве продуктов питания из растительного сырья                                                                  |     |                                                                                |
|      | Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств  |     |                                                                                |
|      | Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья |     |                                                                                |
|      | Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                                                          |     |                                                                                |
|      | Б2.В.01(П) Технологическая практика                                                                                    |     |                                                                                |
| ПК-2 | Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья                             | --- | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|      | Б1.В.04 Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств          |     |                                                                                |
|      | Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                     |     |                                                                                |
|      | Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                  |     |                                                                                |
|      | Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                 |     |                                                                                |
|      | Б1.В.12 Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью на производстве                                |     |                                                                                |
|      | Б1.В.18 Системы ХАССП на производстве пищевой продукции                                                                |     |                                                                                |
|      | Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья              |     |                                                                                |
|      | Б1.В.20 Испытания производства продуктов                                                                               |     |                                                                                |

|      |                                                                                                                       |     |                                                                                |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------|
|      | питания из растительного сырья                                                                                        |     |                                                                                |
|      | Б1.В.21 Стандартизация и сертификация соответствия в производстве продуктов питания из растительного сырья            |     |                                                                                |
|      | Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств |     |                                                                                |
|      | Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика                                                                     |     |                                                                                |
| ПК-3 | Б1.В.05 Основы математического моделирования                                                                          | --- | Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
|      | Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии                                    |     |                                                                                |
|      | Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                                 |     |                                                                                |
|      | Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах                |     |                                                                                |
|      | Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки растительного сырья и продовольствия                         |     |                                                                                |
|      | Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах        |     |                                                                                |
|      | Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья             |     |                                                                                |
|      | Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств |     |                                                                                |
|      | Б1.В.25 Организация производственных и                                                                                |     |                                                                                |

|                                                                                                   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья                   |  |  |
| Б1.В.26 Управление персоналом на производстве                                                     |  |  |
| Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств               |  |  |
| Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья                              |  |  |
| Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из растительного сырья |  |  |
| Б2.В.01(П) Технологическая практика                                                               |  |  |

#### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часа). Практика проводится в течение 4 недель.

#### 5 Содержание практики

| № п/п | Этапы практики        | Виды работ по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Подготовительный этап | Организационное собрание по вопросам прохождения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|       |                       | Ознакомление с местом прохождения практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|       |                       | Инструктаж по технике безопасности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2     | Основной этап         | Выполнение теоретического задания по практике:<br>- изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;<br>- изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.<br>- изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья. |
|       |                       | Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|   |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                     | <p>питания из растительного сырья, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);</li> <li>- изучение технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья);</li> <li>- изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</li> <li>- изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul> |
| 3 | Заключительный этап | Подготовка и оформление отчета о прохождении практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## 7 Оценочные материалы по практике

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики

| № п/п | Этапы практики        | Контрольные задания | Формы оценочных средств по практике |
|-------|-----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 1     | Подготовительный этап | Задание 1-5         | Собеседование                       |
| 2     | Основной этап         | Задание 6-7         | Дневник прохождения практики        |
| 3     | Заключительный этап   | Задание 8           | Отчет о прохождении практики        |

Контрольные задания по практике:

1. Ознакомиться с целями, задачами и содержанием практики.
2. Ознакомиться с рабочим графиком прохождения практики и индивидуальным заданием, выполняемым в период прохождения практики.
3. Ознакомиться с местом прохождения практики.
4. Пройти инструктаж по технике безопасности.
5. Подготовить к заполнению дневник прохождения практики.
6. Выполнить теоретическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы изучить

порядок:

- осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
- осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно:

- изучить организационно-правовую характеристику предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);
- изучить технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья);
- изучить порядок осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучить порядок осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
- изучить порядок осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

Оценка знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по практике и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,  
приобретенных в результате прохождения практики

| Шкала<br>оценивания | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачет с оценкой     |                                                                                                                                                                                                                     |
| «Отлично»           | Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | <p>Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает всестороннее знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| «Хорошо»              | <p>Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает знание изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p> |
| «Удовлетворительно»   | <p>Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике выполнены. Характеристика обучающегося положительная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>                                                  |
| «Неудовлетворительно» | <p>Небрежное оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики. В отчете о прохождении практики освещены не все вопросы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального задания по практике не выполнены. Характеристика обучающегося отрицательная. В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях изученного материала. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике</p>                                                                   |

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

### 8.1 Перечень учебной литературы

1. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.
2. Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Технологическое оборудование отрасли» для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения»: учебно-методическое пособие / составитель Л. З. Бориева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. — 162 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137658>.
3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>.
4. Киселёва, А. Г. Технология производства макаронных изделий : учебное пособие / А. Г. Киселёва, С. В. Макаров. — Иваново : ИГХТУ, 2019. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171813>.
5. Зорина, И. Г. Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения : учебное пособие для вузов / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 308 с. — ISBN 978-5-507-56490-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/516779>.
6. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017>.

## **8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»**

1. Администрация Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.volgograd.ru/>.
2. Образовательно-справочный сайт по экономике. - Режим доступа: <http://www.economicus.ru>.
3. Отходы.Ру: справочно-информационный портал об отходах. - Режим доступа: <http://www.waste.ru/>.
4. Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Режим доступа: <https://www.nalog.gov.ru/>.
5. Федеральная служба государственной статистики (Росстат): официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
6. Экология производства: научно-практический портал. - Режим доступа: <http://www.ecoindustry.ru/>.
7. Электронная библиотека экономической и деловой литературы. - Режим доступа: <http://www.aup.ru/library/>.
8. РОССТАНДАРТ. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
9. Кондитер-Клуб - сайт о кондитерских изделиях. Режим доступа - <https://www.konditer-club.ru/>

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем** Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации)

информацией.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для проведения практики:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

**10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

| № п/п | Наименование объектов (помещений) для проведения практики                       | Назначение объектов (помещений) для проведения практики                       | Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики            | Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км  | Учебная аудитория для проведения учебных занятий                              | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                                                                        |
| 2     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км  | Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций      | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                                                                        |
| 3     | Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км  | Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | 400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26 | комплект учебной мебели, доска меловая                                                                        |
| 4     | Помещение для самостоятельной работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 | Помещение для самостоятельной работы обучающихся                              | 400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26           | Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и |

|  |   |  |  |                                                                                                  |
|--|---|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Д |  |  | обеспечением доступа<br>к электронной<br>информационно-<br>образовательной<br>среде университета |
|--|---|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------|

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.