

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
подпись
29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025 г.

Автор:

профессор

О.А. Суторма

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

О.А. Суторма

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Программа государственной итоговой аттестации 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

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – Ознакомительная практика.

Вид практики – учебная 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 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.

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 компьютерных технологий для решения	Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач

	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 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	Уметь применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в

	роли в команде	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,	УК-5.1. Демонстрирует знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и	Знать основы межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском

этическом и философском контекстах	философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям в соответствии с направленностью 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	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

	знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	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 течение всей жизни	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 управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Уметь определять и реализовывать приоритеты 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-6.3. 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	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения	Знать: порядок поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и

профессиональной деятельности	полноценной социальной и профессиональной деятельности	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 условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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 общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	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 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	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	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		Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного

	профессиональной сферах	подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-10. 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. 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	Уметь применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в

	и противодействия им в профессиональной деятельности	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 практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

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
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	+					
ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности				+		
ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности				+		
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
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.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 Б1.О.05 Иностранный язык	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Б1.О.01 История России Б1.О.02 Философия Б1.О.03 Основы российской государственности	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК – 6	Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК – 7	Б1.В.01 Элективные	---	Б3.01 Подготовка к

	курсы по физической культуре и спорту Б1.О.12 Физическая культура и спорт		процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК – 8	Б1.О.11 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 трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы (216 часов). Практика проводится в течение 4 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	На первом этапе прохождения учебной ознакомительной практики необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в методических указаниях по организации и проведению практики. Для успешного выполнения заданий по учебной ознакомительной практике обучающемуся необходимо самостоятельно изучить рекомендуемые литературные, учебно-методические и информационные средства информации.
2	Основной этап	Посещения предприятий общественного питания с целью изучения основных характеристик предприятия по классификационным признакам, ассортиментной политики, требованиям к структуре предприятия

		общественного питания в соответствии с основными нормативно-правовыми документами в сфере общественного питания
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчета по практике

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:
 - 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 общественного питания, а именно:

- описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области общественного питания;

- 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, 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 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. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 496 с.
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2020. - 168 с.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. 4-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2022. 396 с.
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com».с – www.znanium.com

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 «АнтиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «MegaWeb» АИБС «MegaПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

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 лаборатория (Лекционного типа), здание	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский,	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и

	главного учебного корпуса, 106 км		д. 26	технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 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 магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
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
подпись
29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.О.02 (У) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025 г.

Автор:

профессор

О.А. Суторма

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

О.А. Суторма

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Программа государственной итоговой аттестации 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

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – Технологическая практика.

Вид практики – учебная 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 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.

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 деятельности	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 решения задач профессиональной деятельности	Уметь применять знания принципов работы современных информационных технологий и использовать их для 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	ОПК-2.1. Демонстрирует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач	Знать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной

деятельности;	профессиональной деятельности	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 задачи 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 задачи эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.3. Владеет практическими навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Владеть практическими навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задачи эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	ОПК - 4.1. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции питания	Знать технологические процессы производства продукции питания
	ОПК – 4.2. Умеет применять знания технологических процессов производства продукции питания	Уметь применять на практике знания технологических процессов производства продукции питания
	ОПК 4.3. – Владеет практическими навыками использования знаний технологических процессов производства продукции питания	Владеть практическими навыками использования знаний технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство	ОПК - 5.1. Демонстрирует знания принципов организации и контроля производства	Знать принципы организации и контроля производства продукции питания

продукции питания.	продукции питания	
	ОПК – 5.2. Умеет применять знания принципов организации и контроля производства продукции питания	Уметь применять на практике знания принципов организации и контроля производства продукции питания
	ОПК – 5.3. Владеет практическими навыками использования знаний принципов организации и контроля производства продукции питания	Владеть практическими навыками использования знаний принципов организации и контроля производства продукции питания

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика Б2.О.02(У) «Технологическая практика» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

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
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.14 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+					
Б2.О.02 (У) Технологическая практика		+				
Б3.01 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						
Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	+					
Б1.О.18 Химия		+				
Б1.О.19 Биохимия		+				
Б1.О.20 Основы здорового питания		+				
Б1.О.21 Физиология питания		+				
Б1.О.23 История кулинарного искусства		+				
Б2.О.02(У) Технологическая практика		+				
Б3.01 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						
Б1.О.16 Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания		+				
Б2.О.02(У) Технологическая практика		+				
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						

Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания	+					
Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		+				
Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания			+			
Б1.О.25 Ресторанное дело		+				
Б1.О.26 Основы русской кухни		+				
Б2.О.02(У) Технологическая практика		+				
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.						
Б1.О.24 Товароведение и экспертиза качества продовольственного сырья продовольственных товаров		+				
Б2.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.14 Информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности в	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК -2	Б1.О.15 Основы научных исследований профессиональной деятельности в Б1.О.18 Химия Б1.О.19 Биохимия Б1.О.20 Основы здорового питания Б1.О.21 Физиология питания Б1.О.23 История кулинарного искусства	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК -3	Б1.О.16 Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК – 4	Б1.О.13 Технология	---	Б1.О.22 Современные

	производства продукции общественного питания Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.О.25 Ресторанное дело Б1.О.26 Основы русской кухни		технологии производства продукции индустрии питания Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК -5	Б1.О.24 Товароведение и экспертиза качества продовольственного сырья продовольственных товаров	---	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 часов). Практика проводится в течение 4 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	Посещения предприятий общественного питания с целью изучения основных характеристик предприятия по классификационным признакам, ассортиментной политики, требованиям к структуре предприятия общественного питания в соответствии с основными нормативно-правовыми документами в сфере общественного питания, знакомство с организацией технологических процессов. Выполнение индивидуального задания.
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчета по практике

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:
 - изучение порядка работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности;
 - изучение порядка применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
 - изучение порядка использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
 - изучение порядка применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;
 - изучение порядка оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.
 7. Выполнить практическое задание по практике, заключающееся в том, чтобы дать описание и раскрыть характеристику предприятия общественного питания, а именно:
 - описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области общественного питания;
 - 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, 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:

- 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 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. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 496 с.
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2020. - 168 с.
3. Макарова, Н. В. Теоретические основы технологии общественного питания : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 201 с.
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. 4-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2022. 396 с.
5. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова, Л. П. Липатова, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушный. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2024. — 336 с.
6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com».с— www.znaniy.com

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

3. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки),

интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

4. 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 «АнтиПлагиат.ВУЗ».

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

3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

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 лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 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 магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Помещение для самостоятельной	Помещение для самостоятельной	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, рабочие станции,

	работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д	работы обучающихся	Университетский, д. 26	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
подпись
29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.01(П) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа практики согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

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

Ефремова Е.Н.

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:

Цель: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения; овладение производственными навыками и передовыми методами труда; приобретение опыта общественной, организаторской и воспитательной работы

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

– ознакомление с производственно-технологическим процессом предприятия общественного питания с особенностями работы цехов;

– освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности,

различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;

– научиться пользоваться технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, ознакомиться и уметь составлять отчетную документацию;

– изучить оборудование, аппаратуру, контрольно-измерительные приборы и инструменты;

– ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;

– разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества кулинарной продукции, расширение ассортимента

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 организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 1.2. Умеет применять знания для организации	Применяет знания для организации технологического процесса в рамках принятой в организации

	технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 1.3. Владеет практическими навыками организации технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уверено пользуется практическими навыками организации технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 3.1. Имеет представление о разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Представляет методы разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Уверенно применяет знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 3.3. Владеет практическими навыками разработки	В полном объеме владеет практическими навыками разработки системы мероприятий

	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---	---

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.01(П) Технологическая практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

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 организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах				+		
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания			+			
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания				+		
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании			+			
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология				+		
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
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.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах Б1.В.04 Зарубежная кулинария Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира Б1.В.13 Персонализированное питание Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания Б1.В.25 Инновационные технологии производства

			продукции питания	индустрии
ПК-3		Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания Б1.В.23 Моделирование продуктов питания Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания	Б2.В.03(П) Преддипломная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б1.В.20 Нутрициология Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания	

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	Инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с предприятием (подразделением)
2	Основной этап	Знакомство с нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность организации, а также с кадровой документацией. Изучение правил внутреннего трудового распорядка. Анализ целей и миссии организации, ее стратегий, оргструктуры, функций подразделений, используемых технологий, информационной обеспеченности деятельности.
3	Заключительный этап	Обработка и анализ полученной информации; подготовка отчета по практике, защита отчета.

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	См Контрольные задания по практике	Собеседование

2	Основной этап	См Контрольные задания по практике	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	См Контрольные задания по практике	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

1. Характеристика предприятия
2. Ассортимент продукции предприятия общественного питания
3. Производственная структура предприятия
4. Основные технологические процессы производства продукции общественного предприятия

5. Описание цеха предприятия общественного питания

6. Совершенствование рецептуры блюда

Выводы и предложение производству

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:

7) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

8) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

9) 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. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С. С. Аминов, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева [и др.] ; под ред. А. С. Ратушный. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и

К, 2015. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/35319.html>

19

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ —

Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2017. — 816 с.

<http://www.iprbookshop.ru/60468.html>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

Поварёнок (rovarenok.ru). Сообщество кулинаров, где можно делиться опытом, добавлять свои рецепты, участвовать в форуме.

Гастрономъ (gastronom.ru). На сайте есть мастер-классы, энциклопедия продуктов и напитков, советы диетологов, кулинарная школа, обзоры ресторанов.

Chef.ru. Ресурс, посвящённый шеф-поварам, блюдам и заведениям

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

6. 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:

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:

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:

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».

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 лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 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 магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
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
подпись
29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»
Форма обучения Очная
Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025 г.

Автор:

профессор

О.А. Суторма

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

О.А. Суторма

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Программа государственной итоговой аттестации 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

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:

Целью производственной (организационно- управленческой) практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, приобретение представлений об организации процесса производства и управленческой

деятельности на предприятиях индустрии питания

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

-приобретение практических навыков в оценке потребности в ресурсах для осуществления деятельности департаментов (служб, отделов);
- практическое освоение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания;
- формирование профессиональных способностей в организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

производством продукции общественного питания;

- приобретение способностей в управлении материальными ресурсами и осуществлении планирования деятельности персонала.

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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Представляет особенности управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления	Применяет на производстве знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	и специализированных пищевых продуктов ПК – 2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	. На высоком уровне владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК – 4.1. Имеет представление о методах контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания	Теоретически ознакомлен о методах контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания
	ПК – 4.2. Умеет применять знания для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания	Применяет знания в производственных условиях для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания
	ПК – 4.3. Владеет практическими навыками контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания	На продвинутом уровне владеет практическими навыками контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой			+			

продукции на предприятиях индустрии питания						
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+			
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании			+			
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология		+				
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.24 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов			+			
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.26 Барное дело				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания						
Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания				+		
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 компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2	Б1.В.22 Холодильная технология Б1. В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	---	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания Б1.В.26 Барное дело Б2.В.03(П) Преддипломная

	Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Б1.В.10 Санитария и гигиена питания Б1.В.12 Пищевая микробиология Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Б1.В.23 Моделирование продуктов питания Б1.В.24 Управление качеством и безопасность пищевых продуктов Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания		практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	---	---	Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания 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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с предприятием (подразделением)
2	Основной этап	Знакомство с нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность организации, а также с кадровой документацией. Изучение правил внутреннего трудового распорядка. Анализ целей и миссии организации, ее стратегий, оргструктуры, функций подразделений, используемых технологий, информационной обеспеченности деятельности.
3	Заключительный этап	Обработка и анализ полученной информации; подготовка отчета по практике, защита отчета.

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 6-12	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 13	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. Характеристика предприятия.
7. Организационная структура предприятия.
8. Производственная структура предприятия.
9. Изучение основных позиций меню и особенностей из производства.
10. Приготовление фирменного блюда.
11. Изучение порядка обслуживания гостей.
12. Рекомендации по улучшению деятельности предприятия.
13. Оформление отчета по практике.

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:

- 10) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 11) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 12) 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

8.1 Перечень учебной литературы

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С. С. Аминов, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева [и др.] ; под ред. А. С. Ратушный. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>

3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2017. — 816 с. <http://www.iprbookshop.ru/60468.html>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

Поварёнок (povarenok.ru). Сообщество кулинаров, где можно делиться опытом, добавлять свои рецепты, участвовать в форуме.

Гастрономъ (gastronom.ru). На сайте есть мастер-классы, энциклопедия продуктов и напитков, советы диетологов, кулинарная школа, обзоры ресторанов.

Chef.ru. Ресурс, посвящённый шеф-поварам, блюдам и заведениям

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

8. 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. 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:

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:

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».

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 лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система,

				стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 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 магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
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
подпись

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(П) Преддипломная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

профессор

О.А. Суторма

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

О.А. Суторма

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Программа государственной итоговой аттестации 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

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.

Целями практики являются:

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы;
- формирование опыта самостоятельной исследовательской и аналитической деятельности в сфере государственного и муниципального управления;
- подготовка обучающегося к выполнению в условиях реального управленческого процесса ключевых видов профессиональной деятельности, содержащихся в ФГОС ВО.
- **Основными задачами практики являются:**
- Прохождение практики направлено на решение следующих задач:
- Основными задачами практики являются:
- закрепить знания и умения, полученные при изучении курсов:
- информатика, история, маркетинг, математика, прикладная механика, физика,
- химия и других учебных курсов;
- сформировать первичные профессиональные умения и навыки, в том числе первичные умения и навыки научно-исследовательской деятельности для
- дальнейшего освоения дисциплин: методы исследований органических соединений, микробиология, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, пищевая химия, практика по получению
- профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), научно-исследовательская работа,
- преддипломная практика;
- ☐ приобрести первичные профессиональные умения и навыки, в том числе умения и навыки научно-исследовательской работы на предприятиях пищевой промышленности, на производственных предприятиях, в научно-исследовательских лабораториях;
- ознакомить обучающихся с предприятием общественного питания, и (или) производственным предприятием пищевой промышленности в целом, с
- особенностями работы отдельных цехов и подразделений, деятельностью

- научно-исследовательских лабораторий;
- изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции,
- соответствие их требованиям нормативной документации;
- изучить правила по технике безопасности, пожарной безопасности и нормы охраны труда, производственную санитарию;
- изучить нормативно-техническую документацию предприятий питания, производственных предприятий общественного питания, научно-исследовательских лабораторий;
- собрать и проанализировать информацию по индивидуальному заданию,
- систематизировать полученные данные;
- ознакомить с технологией переработки сырья, производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков,

научно-исследовательской базой организаций и др.

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 организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает организацию ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 1.2. Умеет применять знания для организации технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Применяет знания для организации технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 1.3. Владеет практическими навыками организации технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления	Уверено пользуется практическими навыками организации технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции

	и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Применяет знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полном объеме владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК - 3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 3.1. Имеет представление о разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Представляет методы разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и	Уверенно применяет знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства

	специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК – 3.3. Владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полном объеме владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК - 4 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов предприятий питания	ПК – 4.1. Имеет представление о методах контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания	Знает методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания
	ПК – 4.2. Умеет применять знания для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания	Применяет знания для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания
	ПК – 4.3. Владеет практическими навыками контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания	В полном объеме владеет практическими навыками контроля и оценки эффективности деятельности департаментов предприятий питания

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.В.03(П) Преддипломная практика» относится к практикам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

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 организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование				+		

деятельности предприятий индустрии питания						
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах				+		
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания			+			
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания				+		
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.22 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.26 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			+			
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+			
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании			+			
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.23 Холодильная технология		+				
Б1.В.24 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.25 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов			+			
Б1.В.26 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.27 Барное дело				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая 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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.16Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.17Менеджмент и маркетинг в общественном питании			+			
Б1.В.20 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.21 Нутрициология				+		
Б1.В.24Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П)Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П)Преддипломная практика				+		
Б3.01Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания						
Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания				+		
Б2.В.02(П)Организационно-управленческая практика			+			
Б2.В.03(П)Преддипломная практика				+		
Б3.01Подготовка 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 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания Б1.В.03 Организация питания в туристических и	---	Б3.01Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	гостиничных комплексах Б1.В.04 Зарубежная кулинария Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира Б1.В.13 Персонализированное питание Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании Б1.В.22 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания Б1.В.26 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания Б2.В.01(П) Технологическая практика		
ПК-2	Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания Б1.В.07 Безопасность	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	продовольственного сырья и продуктов питания Б1.В.10 Санитария и гигиена питания Б1.В.12 Пищевая микробиология Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Б1.В.23 Холодильная технология Б1.В.24 Моделирование продуктов питания Б1.В.25 Управление качеством и безопасность пищевых продуктов Б1.В.26 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания Б1.В.27Барное дело Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания Б2.В.02(П)Организационно-управленческая практика		
ПК-3	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания Б1.В.16Товародвижение и логистические	---	Б3.01Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	процессы на предприятиях индустрии питания Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании Б1.В.20 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания Б1.В.21 Нутрициология Б1.В.24 Моделирование продуктов питания Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания Б2.В.01(П) Технологиче ская практика		
ПК-4	Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания Б2.В.02(П) Организацио нно-управленческая 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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы
2	Основной этап	Принципы использования современных информационных технологий для решения практических управленческих задач. Выполнение индивидуального задания

3	Заключительный этап	Подготовка отчета по практике Защита результатов практики в форме зачета с оценкой
---	---------------------	--

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- 3	Собеседование
2	Основной этап	Задание 4-9	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 10	Отчет о прохождении практики

Контрольные задания по практике:

Типовые вопросы и задания по прохождению практики:

- 1)Представьте полную характеристику предприятия общественного питания: юридический адрес, тип, класс, его размещение, режим работы предприятия, организационно – правовая форма, структура, тип и вместимость предприятия, система материально-технического снабжения, форма и метод обслуживания.
- 2)Дайте характеристику и анализ маркетинговой среды предприятия; факторов макросреды, влияющих на деятельность и перспективы развития предприятия; провести анализ целевого рынка предприятия; характеристику потребителей; анализ конкурентов, поставщиков, посредников, позиционирование на рынке продукции и услуг предприятия. Обоснуйте пути улучшения маркетинговой среды предприятия. Результаты проведенной работы представьте в соответствующем разделе отчета по практике.
- 3)Проведите анализ производственной программы предприятия; охарактеризуйте ассортимент блюд (меню предприятия укажите в приложении к отчету). Анализ оперативного планирования на производстве. Технологическая документация на производстве.
- 4)Укажите программу производственного контроля предприятия, организацию контроля качества продукции (услуг) на предприятии, а так же наличие удостоверений качества и безопасности на предприятии.
- 5)Дайте характеристику организации управления предприятием. Программу подбора и расстановки кадров. Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводством. Выводы и предложения по совершенствованию управления предприятием.
- 6)Опишите мероприятия по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, защите окружающей среды (классификация отходов, их удаление и утилизация).
- 7)Опишите организацию производства предприятия. Составьте схему технологического процесса предприятия. Укажите состав и взаимосвязь помещений, их назначение, планировочные решения, расстановка технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования (всего предприятия или на примере одного цеха). Проведите анализ подбора и размещения технологического оборудования. Оцените рациональность размещения помещений с точки зрения поточности технологического

процесса, расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования. Охрана труда и техника безопасности на производстве. Укажите недостатки и разработайте предложения по подбору и размещению технологического оборудования. Результаты проведенной работы представьте в соответствующем разделе отчета по практике.

8) Опишите организацию обслуживания предприятия. Укажите состав и взаимосвязь торговых помещений, их назначение, планировочные решения, методы и способы обслуживания на данном предприятии. Кадровый состав и организацию их труда.

9) Представьте выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия.

10) Оформление отчета по практике.

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:

13) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

14) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

15) 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. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С. С. Аминов, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева [и др.] ; под ред. А. С. Ратушный. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>
3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 816 с. <http://www.iprbookshop.ru/60468.html>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

Поварёнок (povarenok.ru). Сообщество кулинаров, где можно делиться опытом, добавлять свои рецепты, участвовать в форуме.

Гастрономъ (gastronom.ru). На сайте есть мастер-классы, энциклопедия продуктов и напитков, советы диетологов, кулинарная школа, обзоры ресторанов.

Chef.ru. Ресурс, посвящённый шеф-поварам, блюдам и заведениям

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

10. 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:

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 «Ан-тиПлагат.ВУЗ».

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

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 лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	комплект учебной мебели, доска магнитная,

	типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	текущего контроля и промежуточной аттестации	Университетский, д. 26	оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
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.