

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 2025

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	+					
Б2.О. 02 (У) «Обучение служением»	+					
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	+					
Б2.О. 02 (У) «Обучение служением»	+					
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	+					
Б2.О. 02 (У) «Обучение служением»	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита				+		

выпускной квалификационной работы						
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
Б1.О.04 Русский язык и культура речи	+					
Б1.О.05 Иностранный язык	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
Б1.О.01 История России	+					
Б1.О.02 Философия	+					
Б1.О.03 Основы российской государственности	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б2.О. 02 (У) «Обучение служением»	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
Б1.В.ДВ.01.01 Основы военной подготовки		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Основы гражданской обороны		+				
Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности						
Б1.О.08 Экономика	+					

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению						
Б1.О.09 Правоведение	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

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

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-1	Б1.О.07 Информатика	---	Б2.О. 02 (У) «Обучение служением» Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Б1.О.10 Основы проектной деятельности	---	Б2.О. 02 (У) «Обучение служением» 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	---	Б2.О. 02 (У) «Обучение служением» 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	---	Б2.О. 02 (У) «Обучение служением»

	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 курсы по физической культуре и спорту Б1.О.12 Физическая культура и спорт	---	Б3.01 Подготовка к 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 4 зачетные единицы (144 часов). Практика проводится в течение 2 недель и 4 дней.

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 отношения 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.cnsnb.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 «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 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) Практика «Обучение служением»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 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 2025

Волгоград
2025

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 – практика «Обучение служением».

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 усвоение и закрепление теоретической и практической подготовки обучающихся в области своей будущей профессиональной деятельности согласно осваиваемой образовательной программе, приобретение практических навыков и компетенций через решение социально значимых задач общества, основанное на использовании проектного подхода с обязательным применением знаний, умений, навыков из своей будущей профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- исследование и анализ социально значимой проблемы в рамках будущей профессиональной деятельности;
- подготовка проектного описания общественного проекта и плана по его реализации;
- разработка общественного проекта;
- подготовка отчета по итогам прохождения практики.

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-1.4. Осуществляет анализ ситуации в реальных социальных условиях для выявления актуальной социально значимой задачи / проблемы, требующей решения	Знать порядок осуществления анализа ситуации в реальных социальных условиях для выявления актуальной социально значимой задачи / проблемы, требующей решения
	УК-1.5. Производит постановку проблемы путем фиксации ее содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации	Уметь осуществлять постановку проблемы путем фиксации ее содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации
	УК-1.6. Определяет требования и ожидания заинтересованных сторон с учетом социального контекста	Владеть навыками определения требований и ожиданий заинтересованных сторон с учетом социального контекста
УК-2. Способен определять круг задач в	УК-2.4. Вырабатывает гипотезу решения в целях реализации проекта в условиях ресурсных, нормативных и этических	Знать порядок выработки гипотезы решения в целях реализации проекта в условиях ресурсных, нормативных и этических

рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий для развития гражданской ответственности и профессионализма участников проекта	ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий для развития гражданской ответственности и профессионализма участников проекта
	УК-2.5. Разрабатывает паспорт проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме	Уметь разрабатывать паспорт проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме
	УК-2.6. Целенаправленно использует академические знания и умения для достижения целей социально ориентированного проекта и общественного развития	Владеть навыками целенаправленного использования академических знаний и умений для достижения целей социально ориентированного проекта и общественного развития
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.4. Определяет свою позицию по отношению к поставленной в проекте проблеме, осознанно выбирает свою роль в команде	Знать порядок определения своей позиции по отношению к поставленной в проекте проблеме, осознанного выбора своей роли в команде
	УК-3.5. Проявляет в своем поведении способность к совместной проектной деятельности на благо общества, отдельных сообществ и граждан	Уметь проявлять в своем поведении способность к совместной проектной деятельности на благо общества, отдельных сообществ и граждан
	УК-3.6. Учитывает в рамках реализации проекта социальный контекст и действует с учетом своей роли в команде для достижения целей общественного развития	Владеть навыками учета в рамках реализации проекта социального контекста и действия с учетом своей роли в команде для достижения целей общественного развития
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.11. Выражает свою гражданскую идентичность – принадлежность к государству, обществу, культурному и языковому пространству страны, осознает принятие на себя ответственности за будущее страны	Знать порядок выражения своей гражданской идентичности – принадлежности к государству, обществу, культурному и языковому пространству страны, осознания принятия на себя ответственности за будущее страны
	УК-5.12. Выражает приверженность традиционным российским ценностям, проявляет активную гражданскую позицию и гражданскую солидарность	Уметь выражать приверженность традиционным российским ценностям, проявлять активную гражданскую позицию и гражданскую солидарность
	УК-5.13. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально ориентированных проектов, осознания взаимосвязей	Владеть навыками эффективного применения рефлексивных практик для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально ориентированных проектов, осознания взаимосвязей

	между академическими знаниями, гражданственностью и позитивными социальными изменениями	между академическими знаниями, гражданственностью и позитивными социальными изменениями
--	---	---

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Б2.О.02(У) Практика «Обучение служением»» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 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	+					
Б2.О.02(У) Практика «Обучение служением»	+					
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	+					
Б2.О.02(У) Практика «Обучение служением»	+					
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	+					
Б2.О.02(У) Практика «Обучение служением»	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах						
Б1.О.01 История России	+					
Б1.О.02 Философия	+					
Б1.О.03 Основы российской государственности	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б2.О.02(У) Практика «Обучение служением»	+					
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 Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Б1.О.10 Основы проектной деятельности Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	---	ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	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-5	Б1.О.01 История России Б1.О.02 Философия Б1.О.03 Основы российской государственности Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	---	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Общая трудоемкость практики составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Практика проводится в течение 1 недели и 2 дней.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Организационное собрание по вопросам прохождения практики Ознакомление с местом прохождения практики Инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап	Выполнение общественного проекта, направленного на решение социально значимой проблемы в рамках будущей профессиональной деятельности: - анализ цели практики, формулировка общественной задачи и разработка плана ее решения - обзор и исследование проблематики общественной задачи, анализ целевой аудитории общественного проекта - планирование деятельности по подготовке и реализации общественного проекта - разработка общественного проекта - оценка результатов реализации общественного проекта
3	Заключительный этап	Подготовка и оформление отчета о прохождении практики

6 Формы отчетности по практике

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

7 Оценочные материалы по практике

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

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств по практике
1	Подготовительный этап	Задание 1-5	Собеседование
2	Основной этап	Задание 6	Дневник прохождения практики
3	Заключительный этап	Задание 7	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 общественный проект, направленный на решение социально значимой проблемы в рамках будущей профессиональной деятельности:
 - проанализировать цель практики, сформулировать общественную задачу и разработать план ее решения;
 - выполнить обзор и исследование проблематики общественной задачи, провести анализ целевой аудитории общественного проекта;

- осуществить планирование деятельности по подготовке и реализации общественного проекта;
- разработать общественный проект;
- дать оценку результатов реализации общественного проекта.

7. 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. Винья-Тальянти, Я. Волонтерство как инструмент саморазвития современной молодежи : учебное пособие / Я. Винья-Тальянти, О. В. Демидова, Ж. Б. Есмурзаева. - Омск : Омский ГАУ, 2023. - 61 с. - ISBN 978-5-907687-20-2. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/326465>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Добровольчество и волонтерство в России: история и современность : монография / под ред. Т. Э. Петрова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 85 с. - (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-107418-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1011059>. - Режим доступа: по подписке.

3. Ермилова, А. В. Волонтерство в социальной сфере : учебно-методическое пособие / А. В. Ермилова, И. А. Исакова. - Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2021. - 40 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/282842>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Крикунова, В. А. Добровольчество в молодежной среде : учебное пособие / В. А. Крикунова, Е. В. Артюшенкова. - Чита : ЗабГУ, 2021. - 178 с. - ISBN 978-5-9293-2907-4. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/271478>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леньков, Р. В. Социальное прогнозирование и проектирование : учебное пособие / Р.В. Леньков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 189 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1058988. - ISBN 978-5-16-015828-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2103744>. - Режим доступа: по подписке.

6. Мартынова, М. Д. Организационная деятельность по развитию добровольчества: введение в управление добровольческими ресурсами : учебно-методическое пособие / М. Д. Мартынова, Н. А. Помелова, А. С. Куликов. - Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2020. - 56 с. - ISBN 978-5-7103-3997-8. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/204590>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Никитаева, А. Ю. Экономика и управление проектами в социальных системах : учебник / А. Ю. Никитаева, Л. С. Скачкова, О. В. Несолена ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-9275-3122-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088113>. - Режим доступа: по подписке.

8. Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО : учебное пособие для вузов / Н. С. Антонова, Е. Б. Базарова, И. Б. Буртонова [и др.]. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 184 с. - ISBN 978-5-507-47658-9. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/403343>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Реклама социальных проектов : методическое пособие / А. Л. Абаев, Г. Г. Вельская, А. Г. Жилиев [и др.] ; под общ. ред. Г. Г. Вельской. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 94 с. - ISBN 978-5-394-05245-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084169>. - Режим доступа: по подписке.

10. Управление проектами в области социального предпринимательства: учебное пособие / Благов Ю.Е. - СПб : СПбГУ, 2017. - 164 с.: ISBN 978-5-288-05719-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001420>. - Режим доступа: по подписке.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. База данных - каталог НКО. - Режим доступа: <https://so-nko.ru>
2. Комитет социальной защиты населения Волгоградской области: официальный сайт. - Режим доступа: <https://uszn.volgograd.ru/>.
3. Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации: официальный сайт. - Режим доступа: <https://mintrud.gov.ru/>.
4. СберВместе - сервис для комфортной ежедневной благотворительности. - Режим доступа: <https://today.sberbankvmeste.ru/>.
5. Специализированная интернет-площадка «Помощь бизнесу». - Режим доступа: <http://bishelp.ru/>.
6. Фонд президентских грантов. - Режим доступа: <https://президентскиегранты.рф/>.
7. Школа социального волонтерства. - Режим доступа: <https://volonter-school.ru/>.
8. Экосистема ДОБРО.РФ. - Режим доступа: <https://dobro.ru/>.
9. Social Map. Карта социального предпринимательства России. - Режим доступа: <https://socialmap.community/>.
10. VK Добро. - Режим доступа: <https://dobro.mail.ru/>.

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

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

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

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

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

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Назначение объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность объектов (помещений) для проведения практики
1	Учебная 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 групповых и индивидуальных консультаций	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	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.
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 2025

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:

- 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. 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 2025

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:

- 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 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 2025

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:

- 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 (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:

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	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,

	км			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 2025

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:

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

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

18) 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.