

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

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Авторы:

Доцент
должность

Доцент
должность

С.В. Иленева
инициалы фамилия

О.П. Седова
инициалы фамилия

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

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

О.П. Седова
инициалы фамилия

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

Протокол № 13 от 26.05.2025 г

Заведующий кафедрой
должность

Е.А. Зенина
инициалы фамилия

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

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова
инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – Ознакомительная практика.

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

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

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

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

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

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Имеет представление о порядке поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Знать: порядок поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-1.2. Использует знания об осуществлении поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-1.3. Владеет практическими навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать порядок определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-2.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-2.3. Владеет практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Владеть практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с

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

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

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

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

		деятельности
УК-10. 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 и противодействия им в профессиональной деятельности	Уметь применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
	УК-11.3. Владеет практическими навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности	Владеть навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

3. Место практики в структуре образовательной программы

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

Место практики в структуре образовательной программы

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

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов						
Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б1.В.ДВ.01.01 Основы военной подготовки		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Основы гражданской обороны		+				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности						
Б1.О.08 Экономика	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению						
Б1.О.09 Правоведение	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					

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

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

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

	Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту		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 трудоёмкость практики составляет 3 зачётных единиц (108 часов). Практика проводится в течение 2 недель.

5 Содержание практики

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

		формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); - изучение межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах - изучение навыков управления своим временем, выстраивание и реализация траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; - изучение приемов физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности - изучение навыков создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; - изучение приемов использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах; - изучение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности; - изучение нетерпимого отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности. Выполнение практического задания по практике: - описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья; - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, - нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития); - проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем производства, обеспеченность ресурсами, финансовые показатели функционирования предприятия); - 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
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

6 Формы отчётности по практике

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

7 Оценочные материалы по практике

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

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

Контрольные задания по практике:

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

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

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

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1. Перечень учебной литературы

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

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

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

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

8.2. Перечень ресурсов сети Интернет

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

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

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

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

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

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

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

	км	км		
2.	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 213 км	Лекционная Главный учебный комплекс, 213 км	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, кафедра мультимедийная, акустическая система
	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 301 д	Учебная аудитория: Главный учебный комплекс, 301 Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
5	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: Главный учебный комплекс, 301 Д	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 Организации

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

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

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(У) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор:

Доцент

должность

С.В. Иленева

инициалы фамилия

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

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

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

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

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

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – Технологическая практика.

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

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

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

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

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

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

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

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

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

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

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

3. Место практики в структуре образовательной программы

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

Место практики в структуре образовательной программы

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

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

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

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

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

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

Общая трудоёмкость практики составляет 6 зачётных единиц (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	Выполнение теоретического задания по практике: - изучение принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности; - изучение методов применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - изучение методов применения знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности; - изучение применения принципов организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности; - изучение методов оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.
		Выполнение практического задания по практике: - описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области производства, хранения и переработки

		сельскохозяйственной продукции; - изучение организационно-правовой характеристики предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, - нормативно-правовое регулирование, цели, задачи, направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития); - проведение анализа основных показателей деятельности предприятия (объем выполненных работ и оказанных услуг, обеспеченность ресурсами, затраты и результаты деятельности, финансовые показатели функционирования предприятия); - изучение порядка организации деятельности и управления персоналом предприятия (организационная структура, распределение полномочий и функциональных обязанностей, порядок взаимодействия между различными уровнями управления и подразделениями предприятия, особенности профессиональной коммуникации, порядок работы со служебной документацией, профессиональная траектория развития работников предприятия); - режим труда и отдыха в условиях предприятия; - изучение особенностей деятельности предприятия в профессиональной сфере (выполняемые работы и оказываемые услуги в области профессиональной деятельности) в том числе: - принципов работы современных информационных технологий и использования их для решения задач профессиональной деятельности; - основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в соответствии с направленностью профессиональной деятельности; - организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции в соответствии с направленностью профессиональной деятельности; - методов оценки эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики в соответствии с направленностью профессиональной деятельности.
3	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчёта

6 Формы отчётности по практике

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

7 Оценочные материалы по практике

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

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

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

Контрольные задания по практике:

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

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

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

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

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1. Перечень учебной литературы

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

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

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

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

8.2. Перечень ресурсов сети Интернет

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

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

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

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

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

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

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

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

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

	комплекс, 213 км			
	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 301 Д	Учебная аудитория: Главный учебный комплекс, 301 Д	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка
5	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся: Главный учебный комплекс, 301 Д	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 Организации

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.01(П) Технологическая практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

Доцент

должность

С.В. Иленева

инициалы фамилия

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

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

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

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

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

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – технологическая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

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

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

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

Целью прохождения практики является:

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

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

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

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

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

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

3 Место практики в структуре образовательной программы

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

Место практики в структуре образовательной программы

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

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

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

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

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	Б1.В.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	---	Б1.В.16 Технологические расчеты в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах
	Б1.В.03 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья		Б1.В.17 Технологическое проектирование предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности
	Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах		Б1.В.22 Разработка и внедрение новой продукции из растительного сырья
	Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах		Б1.В.23 Нормативно-техническая документация на производстве продуктов питания из растительного сырья

	Б1.В.10 Технология производства кондитерских изделий		Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
	Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах		Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.13 Технология производства макаронных изделий		Б1.В.26 Управление персоналом на производстве
	Б1.В.14 Технология производства специализированных продуктов питания из растительного сырья		Б2.В.03(П) Преддипломная практика
	Б1.В.15 Разработка бизнес-плана для пищевого производства		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3	Б1.В.05 Основы математического моделирования	---	Б1.В.19 Автоматизированные технологические линии по производству продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.06 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		Б1.В.24 Оптимизация и моделирование технологических процессов хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
	Б1.В.07 Санитария и гигиена на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах		Б1.В.25 Организация производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.08 Охрана труда и пожарная безопасность на хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах		Б1.В.26 Управление персоналом на производстве
	Б1.В.09 Мониторинг продовольственной безопасности: рынки растительного сырья и продовольствия		Б1.В.27 Методы технико-экономического расчетов новых и реконструируемых производств

	Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах		Б1.В.ДВ.02.01 Безотходные технологии переработки растительного сырья
			Б1.В.ДВ.02.02 Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из растительного сырья
			Б2.В.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	Организационное собрание по вопросам прохождения практики
		Ознакомление с местом прохождения практики
		Инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап	Выполнение теоретического задания по практике: - изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
		Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно: -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);

		- изучение технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья); - изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
3	Заключительный этап	Подготовка и оформление отчета о прохождении практики

6 Формы отчетности по практике

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

7 Оценочные материалы по практике

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

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

Контрольные задания по практике:

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

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

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

- изучить организационно-правовую характеристику предприятия (общее описание и специфика деятельности предприятия, нормативно-правовое регулирование, цели, задачи,

направления деятельности, порядок формирования имущества и управление предприятием, стратегия развития);

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

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

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

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1 Перечень учебной литературы

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

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

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

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

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

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

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

8.2. Перечень ресурсов сети Интернет

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

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

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

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

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

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

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

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

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

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

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

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

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

Доцент

должность

С.В. Иленева

инициалы фамилия

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

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

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

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

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

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – организационно-управленческая практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

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

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

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

Целью прохождения практики является:

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

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

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

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

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

3 Место практики в структуре образовательной программы

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

Место практики в структуре образовательной программы

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

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

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

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

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

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

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Организационное собрание по вопросам прохождения практики
		Ознакомление с местом прохождения практики
		Инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап	Выполнение теоретического задания по практике: - изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
		Выполнение практического задания по практике – описание и характеристика предприятия, осуществляющего деятельность в области продуктов питания из растительного сырья, а именно: -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); - изучение технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья); - изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
3	Заключительный этап	Подготовка и оформление отчета о прохождении практики

6 Формы отчетности по практике

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

7 Оценочные материалы по практике

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

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

Контрольные задания по практике:

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

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

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

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

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

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

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

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

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

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

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

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

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

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	

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

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

8.1 Перечень учебной литературы

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

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

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

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

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

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

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

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

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

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

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

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

	самостоятельн ой работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д	работы обучающихся	Волгоград, пр. Университетский, д. 26	станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно- образовательной среде университета
--	--	-----------------------	---	--

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

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий
и пищевых систем _____ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.03(П) Преддипломная практика

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

Доцент

должность

С.В. Иленева

инициалы фамилия

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

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

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

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

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

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Тип и вид практики, способ и форма ее проведения

Тип практики – преддипломная практика.

Вид практики – производственная практика.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

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

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

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

Целью прохождения практики является:

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

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

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

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

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

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

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

3 Место практики в структуре образовательной программы

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

Место практики в структуре образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5 Содержание практики

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

		питания из растительного сырья, а именно: -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); - изучение технологии производства продукта или особенности технологических режимов производства (продукт выбирается согласно индивидуальному заданию в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья); - изучение порядка осуществления организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - изучение порядка осуществления управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. - изучение порядка осуществления разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
3	Заключительный этап	Подготовка и оформление отчета о прохождении практики

6 Формы отчетности по практике

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

7 Оценочные материалы по практике

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

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

Контрольные задания по практике:

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

порядок:

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

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

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

8. Подготовить и оформить отчет о прохождении практики.

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

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

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

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

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

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета о прохождении практики и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального задания

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

	обучения по практике
--	----------------------

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

8.1 Перечень учебной литературы

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

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

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

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

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

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

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

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

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

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

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

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

	для самостоятельной работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д	самостоятельной работы обучающихся	Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	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.