

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

Декан _____ факультета
перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов
подпись
инициалы фамилия

_____ Г.

дата



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Кафедра «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2021

Волгоград
2025

1 Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная

Способ проведения практики – стационарная, выездная

Форма проведения практики – дискретно

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

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью прохождения практики является;

- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы;
- формирование опыта самостоятельной исследовательской и аналитической деятельности;
- подготовка обучающегося к выполнению в условиях реального технологического процесса ключевых видов профессиональной деятельности, содержащихся в ФГОС ВО.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- закрепить знания и умения;
- сформировать профессиональные умения и навыки;
- приобрести профессиональные умения и навыки работы на предприятиях общественного питания;
- ознакомить обучающихся с предприятием общественного питания с особенностями работы отдельных цехов и подразделений, деятельностью научно-исследовательских лабораторий;
- изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации;
- изучить правила по технике безопасности, пожарной безопасности и нормы охраны труда, производственную санитарии;
- изучить нормативно-техническую документацию предприятий питания,
- собрать и проанализировать информацию по индивидуальному заданию,
- систематизировать полученные данные;
- ознакомить с технологией переработки сырья, производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, научно-исследовательской базой организаций и др.

В результате прохождения практики, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Знать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>
		<p>Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>
		<p>Владеть: навыками применения базовых принципов функционирования экономики</p>
<p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.1 Применяет информационные технологии в процессе прохождения практики и научно-исследовательской работы</p>	<p>Знать: информационные технологии применяемые в процессе прохождения практики и научно-исследовательской работы</p>
		<p>Уметь: применять информационные технологии в процессе прохождения практики и научно-исследовательской работы</p>
		<p>Владеть: навыками применения информационных технологии в процессе прохождения практики и научно-</p>

		исследовательской работы
ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	ОПК 2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания	Знать: методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания
		Уметь: применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания
		Владеть: навыками применения методов исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	ОПК-4.1 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Владеть : навыками применения

		традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	ОПК-5.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания	Знать: подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания
		Уметь: предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания
		Владеть: подходами организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.3.1. Демонстрирует навыки проведения расчетов для проектирования производства в индустрии питания	Знать: методику проведения расчетов для проектирования производства в индустрии питания
		Уметь: проводить расчеты для проектирования производства в индустрии питания
		Владеть: навыками проведения

		расчетов для проектирования производства в индустрии питания
ПК.3.2. Осуществляет проведение испытаний, внедрение и применение инновационных технологий	Знать:	методику проведение испытаний, внедрение и применение инновационных технологий
	Уметь:	приводить испытания, внедрение и применение инновационных технологий
	Владеть:	навыками испытания, внедрения и применения инновационных технологий
ПК.3.4. Осуществляет маркетинговые исследования в индустрии питания	Знать:	методику маркетинговых исследований в индустрии питания
	Уметь:	осуществлять маркетинговые исследования в индустрии питания
	Владеть:	навыками маркетинговых исследований в индустрии питания
ПК.3.6. Осуществляет расчет производственных и непроизводственных затрат	Знать:	методику расчетов производственных и непроизводственных затрат
	Уметь:	осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат
	Владеть:	навыками расчетов

		производственных и непроизводственных затрат
--	--	--

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности							
Б1.О.03 Экономика	Очная						
	Заочная						
Б2.В.01(У) Ознакомительная практика	Очная						
	Заочная						
Б2.В.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Очная						
	Заочная						
Б2.В.03(П) Организационно-управленческая практика	Очная						
	Заочная						
ОПК- 1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности							
	Очная						

Б1.О.23 Информационно-коммуникационные технологии	Заочная						
Б2.О.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Очная						
	Заочная						
ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности							
Б1.О.16 Неорганическая химия	Очная						
	Заочная						
Б1.О.18 Органическая химия	Очная						
	Заочная						
Б1.О.19 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Очная						
	Заочная						
Б1.О.24 Биохимия	Очная						
	Заочная						
Б2.О.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Очная						
	Заочная						
ОПК- 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания							
Б1.О.25 Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	Очная						
	Заочная						
Б2.О.02(У) Технологическая практика	Очная						
	Заочная						
Б2.О.03(П) Преддипломная	Очная						

практика, в том числе научно-исследовательская работа	Заочная						
ОПК- 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.							
Б1.О.22 Управление качеством на предприятиях индустрии питания	Очная						
	Заочная						
Б1.О.26 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Очная						
	Заочная						
Б1.О.27 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	Очная						
	Заочная						
Б2.О.02(П) Технологическая практика	Очная						
	Заочная						
Б2.О.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Очная						
	Заочная						
ПК - 3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							
Б1.О.17 Эффективные продажи и формирование лояльности	Очная						
	Заочная						
Б1.О.23 Информационно-коммуникационные технологии	Очная						
	Заочная						

Б1.В.03 Маркетинг	Очная						
	Заочная						
Б1.В.04 Пищевые добавки в общественном питании	Очная						
	Заочная						
Б1.В.06 Персонализированное питание	Очная						
	Заочная						
Б1.В.08 Организационно-управленческая деятельность на предприятиях питания	Очная						
	Заочная						
Б1.В.09 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания	Очная						
	Заочная						
Б1.В.11 Основы научных исследований	Очная						
	Заочная						
Б1.В.12 Проектирование предприятий общественного питания	Очная						
	Заочная						
Б1.В.14 Биотехнология	Очная						
	Заочная						
Б1.В.17 Патентование	Очная						
	Заочная						
Б1.В.18 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	Очная						
	Заочная						
Б2.О.02(У) Ознакомительная практика	Очная						
	Заочная						

Б2.О.03(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Очная						
	Заочная						
Б2.В.01(П) Организационно-управленческая практика	Очная						
	Заочная						
Б2.В.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Очная						
	Заочная						
Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Очная						
	Заочная						

* Проставляется знак «+»

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам.

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

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

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Организационный	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы.
2	Основной	Основные этапы производства продукции общественного питания

		с элементами научно-исследовательской работы
3	Заключительный	Подготовка отчета по практике Защита результатов практики в форме зачета с оценкой.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет по практике, 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	Организационный	Ознакомится с программой практики. формами самостоятельной работы. Изучить правила техники безопасности.	собеседование
2	Основной	Изучить нормативно-правовые документы организации, основные этапы производства продукции общественного питания.	дневник
3	Заключительный	Обработать и проанализировать полученную информацию. Предложить мероприятия по	отчет о прохождении практики

		совершенствованию работы предприятия общественного питания.	
--	--	---	--

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 прохождения практики 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»	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	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 (повышенный) уровень

	достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	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 (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

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

8.1 Перечень учебной литературы

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895>
3. Комлацкий, В. И. Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли : монография / В. И. Комлацкий [и др.]. - Германия : LAP LAMBERT Acad. Publ., 2018. - 344 с. - ISBN 978-613-9-83077-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/10724684>.
4. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>
5. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.

<http://znanium.com/catalog/product/1007786>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. <http://sdo.volgau.com>
2. Doal – база данных иностранных журналов;
Сетевые удаленные ресурсы:
3. <http://elanbook.com>
4. <http://cnshb.ru>
5. <http://znanium.com>
6. <http://ebs.rgazu.ru>
7. Rambler, Yandex, Google – информационно-справочные и поисковые системы.

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 информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

и т. д.

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

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise
2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. СДО «Прометей 5.0»
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
5. ЭПС «Система ГАРАНТ»
6. СПС Консультант Плюс
7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты».

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	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Главный учебный комплекс, 405:	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор
2.	Ученая аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Главный учебный комплекс, 405:	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор
3.	Ученая аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Главный учебный комплекс, 405:	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор
4	Помещения для самостоятельной работы 301 Д	Россия, 400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютеры с доступом к сети Интернет, технические средства обучения.

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

