

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент образования, научно-технологической политики и  
рыболовства  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный аграрный университет»  
Факультет перерабатывающих технологий и товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Декан \_\_\_\_\_ факультета  
перерабатывающих  
технологий и товароведения

 Е. С. Таранова  
28.05.2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Технологическая практика

Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья  
и общественное питание»

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  
2021

Автор(ы):

Доцент \_\_\_\_\_

Суторма

О. А. Суторма

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Доцент \_\_\_\_\_

Суторма

О. А. Суторма

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры Технология хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное питание

Протокол № 10 от 14.05.2021 г.

Заведующий кафедрой

Кузнецова

Е.А. Кузнецова

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

Протокол № 10 от 21.05.2021 г.

Председатель  
методической комиссии факультета

Ефремова

Е. Н. Ефремова

## **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.

Целями производственной практики, технологической практики являются:

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- формирование профессиональных умений и опыта технологической деятельности в сфере общественного питания;

- 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, полученные при изучении других учебных курсов;

- сформировать профессиональные умения и опыт технологической деятельности;

- приобрести профессиональные умения и опыт технологической деятельности;

- ознакомиться с предприятием общественного питания в целом, с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;

- 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 индустрии питания;

- собрать и проанализировать информацию по 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>ПК -1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ПК.1.2. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знать:</b> требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p><b>Уметь:</b> определять требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
	<p>ПК.1.5. Обосновывает разработку линейных и сетевых графиков, нормы времени (выработки) при производстве продукции</p>	<p><b>Знать:</b> методику разработки линейных и сетевых графиков, нормы времени (выработки) при производстве продукции</p>
<p><b>Уметь:</b> обосновать разработку линейных и сетевых графиков, нормы времени (выработки) при производстве продукции</p>	<p><b>Владеть:</b> навыками разработки линейных и</p>	

		сетевых графиков, нормы времени (выработки) при производстве продукции
	ПК.1.7. Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования для производства продукции	<b>Знать:</b> методику расчета производственных мощностей и загрузки оборудования для производства продукции индустрии питания
		<b>Уметь:</b> осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования для производства продукции индустрии питания
		<b>Владеть:</b> навыками расчет производственных мощностей и загрузки оборудования для производства продукции индустрии питания
ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов предприятий питания	ПК.4.2. Демонстрирует навыки организации внутреннего контроля	<b>Знать:</b> методы организации внутреннего контроля на предприятии индустрии питания <b>Уметь:</b> организовать внутренний контроль на предприятии индустрии питания <b>Владеть:</b> навыками организации внутреннего контроля на предприятии индустрии питания

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Технологическая практика» относится к практикам части формируемой участниками образовательных отношений 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
<b>ПК -1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</b>							
Б1.О.14 Технология продукции общественного питания	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.О.15 Организация питания туристских и гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.О.20 Производство продуктов питания различного назначения	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.О.25 Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.26 Организация	Очная			+			

производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Заочная				+			
Б1.В.07 Организация мучного кондитерского производства в общественном питании	Очная					+		
	Заочная						+	
Б1.В.10 Традиции и культура питания народов мира	Очная					+		
	Заочная						+	
Б1. В.ДВ.02.01 Технология и организация барного сервиса	Очная				+			
	Заочная				+	+		
Б1.В.ДВ.02.02 Технология ресторанного сервиса	Очная				+			
	Заочная					+		
Б1.В.ДВ.03.01 Технология и организация производства специальных видов питания	Очная		+					
	Заочная				+			
Б1.В.ДВ.03.02 Индустрия производства школьного питания	Очная		+					
	Заочная				+			
Б1.В.ДВ.04.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Очная				+			
	Заочная					+		
	Очная				+			

Б1.В.ДВ.04.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Заочная					+		
Б2.В.01(П) Технологическая практика	Очная				+			
	Заочная					+		
Б2.В.02 (П) Организационно-управленческая практика	Очная		+					
	Заочная				+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Очная					+		
	Заочная						+	
<b>ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов предприятий питания</b>								
Б1.В.01 Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	Очная		+					
	Заочная				+			
Б1.В.02 Менеджмент	Очная		+					
	Заочная				+			
Б1.В.05 Управление персоналом	Очная				+			
	Заочная					+		
Б1.В.ДВ.01.01 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Очная	+						
	Заочная		+					
Б1.В.ДВ.01.02 Повышение уровня правосознания	Очная	+						

граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	Заочная			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Очная					+	
	Заочная						+

\* Проставляется знак «+»

Для успешного прохождения практики «Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания, Б1. В.ДВ.03.01 Технология и организация производства специальных видов питания, Б1. В.ДВ.03.02 Индустрия производства школьного питания, Б1.В.01 Учет и отчетность на предприятиях общественного питания, Б1.В.02 Менеджмент.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Технологическая практика» будут полезными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.14 Технология продукции общественного питания, Б1.О.15 Организация питания в туристских и гостиничных комплексах, Б1.О.20 Производство продуктов питания различного назначения, Б1.О.26 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Б1.В.07 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании, Б1.В.10 Традиции и культура питания народов мира, Б1. В.ДВ.02.01 Технология и организация барного сервиса, Б1.В.ДВ.02.02 Технология ресторанного сервиса, Б1.В.ДВ.04.01 Процессы и аппараты пищевых производств, Б1.В.ДВ.04.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания, Б1.В.05 Управление персоналом, Б1.В.ДВ.01.01 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания, Б1.В.ДВ.01.02 Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения, Б2.В.02 (П)

Организационно-управленческая практика, Б2.В.03(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость практики составляет 4 зачетных единицы (144 часов). Практика проводится в течение 2 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	собеседование

		работы. Изучить правила техники безопасности.	
2	Основной	Изучить нормативно- правовые документы организации, основные этапы производства продукции общественного питания.	дневник
3	Заключительный	Обработать и проанализировать полученную информацию. Предложить мероприятия по совершенствованию работы предприятия общественного питания.	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 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
<b>Зачет с оценкой</b>	
<b>«Отлично»</b>	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
<b>«Хорошо»</b>	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
<b>«Удовлетворительно»</b>	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
<b>«Неудовлетворительно»</b>	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, текущего контроля и промежуточной аттестации Главный учебный комплекс, 405 Д	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	Помещения для самостоятельной работы 301 Д	Россия, 400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютеры с доступом к сети Интернет,

		Университетский, д. 26	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.

