

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 19.05.2023 10:51:07  
Уникальный программный ключ:  
528602d78e671e566ab07f01e53a7172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
*Соловьев Д.А.*  
« 18 » *мая* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета ВМПИБ  
*Соловьев Д.А.*  
« 18 » *мая* 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>УЧЕБНАЯ</b>
Наименование практики	<b>ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	<b>108</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>2</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачёт</b>

Разработчик(и): **доцент, Вольф Е.Ю.**

**доцент, Фоменко О.С.**

*Вольф Е.Ю.*  
(подпись)  
*Фоменко О.С.*  
(подпись)

Саратов 2021

### 1. Цели практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

### 2. Задачи практики

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с особенностями функционирования предприятий общественного питания; технологическими процессами производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса; должностными обязанностями персонала предприятий общественного питания, особенностями организации рабочих мест; организацией работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков изготовления полуфабрикатов и выполнения простых технологических операций с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- приобретение навыков работы с нормативной, технической и технологической документацией; навыков составления должностных инструкций для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков мотивации персонала и коммуникации; навыков организации личного и рабочего времени; навыков выстраивания деловых отношений.

### 3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания учебная практика (ознакомительная) относится к вариативной части Блока 2. Практики, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Учебная практика (ознакомительная) является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения данной практики в конце 2 курса необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: "Основы технологии кулинарной продукции", "Питание как часть культуры народа", "Микробиология пищевых продуктов", «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции».

Учебная практика (ознакомительная) является базовой для освоения дисциплин: "Санитария и гигиена питания", «Физиология питания»,



«Товароведение продовольственных товаров», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», "Продовольственная безопасность с основами нутрициологии"; "Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания"; "Технохимический контроль продукции общественного питания", "Технология продуктов функционального питания", "Технология продукции общественного питания", "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания", "Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания", а также для прохождения производственной, в том числе преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Форма проведения учебной практики – дискретная, непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Учебная практика (ознакомительная) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится на 2-м курсе 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место проведения учебной практики: кафедра «Технологии продуктов питания».

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Учебная практика (ознакомительная) направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»:

УК 3.1 «Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде»;

УК 3.2 «Осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности»;

УК 3.3 «Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов».

УК-4 «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)»:

УК 4.1 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)»

УК 4.2 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной

и письменной формах на государственном языке Российской Федерации»;

ПК-4 «Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания»:

ПК 4.3. «Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания»;

ПК 4.5 «Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям».

В результате прохождения учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)) обучающийся должен приобрести следующее:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
УК-4 «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)»	грамотно строить свою устную и письменную речь на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК 4.1 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)»	грамотно строить свою устную и письменную речь на иностранном(ых) языке(ах)	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей на иностранном(ых) языке(ах)
УК 4.2 «Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации»	грамотно строить свою устную и письменную речь на государственном языке Российской Федерации	логически и грамматически правильного выражения своих мыслей на государственном языке Российской Федерации
УК-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»	толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия, взаимодействовать с группой, реализует свой потенциал в команде	построения деловых отношений с представителями различных культур, взаимодействия с группой, самореализации
УК 3.1 «Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде»	взаимодействовать с группой, реализует свой потенциал в команде	взаимодействия с группой, самореализации
УК 3.2 «Осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности»	взаимодействовать с группой, реализует свой потенциал в команде в профессиональной деятельности	взаимодействия с группой в профессиональной деятельности, самореализации в профессиональной деятельности
УК 3.3 «Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов»	Разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учётов интересов	Предотвращения и Устранения конфликтных ситуаций при деловом общении, учитывая интересы команды
ПК-4 «Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс	организовать технологический процесс производства продукции питания	производства продукции питания



производства общественного питания»	продукции		
ПК 4.3. «Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания»		осуществлять поиск, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников; использовать компьютерные технологии и базы данных в профессиональной области	сбора и интерпретации информации для профессиональных целей; использования компьютерных технологий и баз данных в профессиональной области
ПК 4.5 «Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям»		изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	работы с технологической документацией, приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики (ознакомительной) составляет базисных единиц, 108 часов; продолжительность – 2 недели (2-й курс).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
2 курс			
1.	<b>Подготовительный.</b> Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчетной документации)	6	Дневник по практике, собеседование
	<b>Основной</b>  1. Рассмотрение структур предприятий общественного питания на примере действующего предприятия (экскурсия); 2. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в сфере экологических аспектов проектирования продукции общественного питания, представление информации в требуемом формате; 3. Работа с нормативной, технической и технологической документацией (сборники рецептов, ТК, ТТК, ТИ, ТУ); 4. Анализ применения информационных технологий в общественном питании. 5. Формирование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 6. Формирование навыков приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; 7. Выполнение различных технологических операций и	53	Дневник по практике, собеседование

	работа на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 8. Технологии продуктов питания в контексте религиозных, исторических и природно-географических условий; 9. Формирование навыков организации личного и рабочего времени; 10. Приобретение навыков технологий выстраивания деловых отношений на предприятиях общественного питания.		
	<b>Заключительный.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике	12 1	Дневник по практике, отчетная документация, зачёт, собеседование

### 7. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет, формой отчетности – собеседование.

К собеседованию по результатам практики обучающийся должен представить руководителю практики:

1. Титульный лист отчетной документации (*Приложение 1*);
2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и печатью факультета (*Приложение 2*);
3. Рабочий план прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и печатью факультета (*Приложение 2*);
4. Дневник прохождения практики (*Приложение 3*);
5. Аттестационный лист, подписанный руководителем практики от университета (*Приложение 4*).

Аттестационный лист оформляется по результатам защиты.

#### Аттестация по учебной практике

Аттестация по практике осуществляется руководителем практики от университета.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- успешное прохождение собеседования;
- предоставление отчетной документации.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие промежуточную аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ



ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

## 8. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе учебной практики и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- вопросы для промежуточной аттестации и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.7)
	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2</a>	Н.Д. Торопова	СПб.:Лань, 2019	1-3
	Физиология питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, Н.Е. Влощинский	СПб.:Лань, 2018	1-3
	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/book/123665">https://e.lanbook.com/book/123665</a>	Т.Р. Любецкая	СПб.:Лань, 2019	1-3
	ГОСТ ISO 11036— 2017 Органолептическим		2017	1-3

	анализ Методология. Характеристики структуры <a href="https://mcganorm.ru/Data2/1/4293743/4293743025.pdf">https://mcganorm.ru/Data2/1/4293743/4293743025.pdf</a>			
	ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство. <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200139405">http://docs.cntd.ru/document/1200139405</a>		2016	1-3
	Безопасность жизнедеятельности Охрана труда на предприятиях пищевых производств <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1</a>	Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов	СПб.:Лань, 2017.-496	1-3

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания:учебник <a href="https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec">https:// library.nuft.edu.ua &gt; ebook &gt; file &gt; mglunec</a>	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	1-3
2.	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103471">http://docs.cntd.ru/document/1200103471</a>		2013	1-3
3.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1</a>	Н.И. Дунченко, В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	1-3
4.	Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1</a>	Д.Г. Брашнов, Е.В. Мингунова	М: ФЛИНТА,2013	1-3
5.	Организационная психология: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/72724/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/72724/#2</a>	Б.Р. Мандель	М: ФЛИНТА,2015	1-3
6.	ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля <a href="https://allgosts.ru/67/240/gost_iso_13299-2015">https://allgosts.ru/67/240/gost_iso_13299-2015</a>		2015	1-3
7.	ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (Переиздание) <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103472">http://docs.cntd.ru/document/1200103472</a>		2012	1-3
8.	ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь. <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200114256">http://docs.cntd.ru/document/1200114256</a>		2014	1-3
9.	ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200113355">http://docs.cntd.ru/document/1200113355</a>		2014	1-3

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа:

<http://elibrary.ru>



2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>

**г) периодические издания**

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа: <http://xn----7sbab4cbipghgw0a.xn--p1ai/content/zhurnal-tppp-apk>

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>. Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>. Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>. Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>. Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Гехэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

*программное обеспечение*

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения занятий практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор,



экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. Для формирования практических навыков также используется аудитория С-142.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

**11. Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения учебной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения учебной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Сост. Е.Ю. Вольф, О.С. Фоменко – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ

ПРАКТИКИ

Вид практики	Учебная
Наименование практики	Ознакомительная
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	___курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

Сдал(а)	Принял
	Руководитель практики от университета
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>



Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»

«16 мая 2021 года (протокол №9).