



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСП

Рабочая программа практики

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**  
**(ПРОЕКТНЫЙ МОДУЛЬ)**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ  
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Технологии продуктов питания  
УРОПСП

## **1 ТИП И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Вид и тип практики:

производственная практика - технологическая практика.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами проведения практики являются университет (кафедра технологии продуктов питания), организации (предприятия, учреждения), деятельность которых соответствует направлению подготовки.

Целью производственной практики - технологической практики является формирование знаний, умений и навыков технологической деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Прохождение производственной практики направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными компетенциями

| Код и наименование компетенции   | Наименование практики                                       | Результаты обучения, соотнесенные с установленными компетенциями   |
|--|---|--|
| <p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p> | <p>Производственная практика – технологическая практика</p> | <p><i>Должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и технику безопасности при работе с ним;</li> <li>- принципы рационального размещения оборудования для предприятий общественного питания;</li> <li>- технологические процессы производства пищевой продукции.</li> </ul> <p><i>Должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности;</li> <li>- выбрать технологическое оборудование для предприятий общественного питания;</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><i>Должен владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы на различных видах технологического оборудования;</li> <li>- навыками разработки продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом экономической эффективности внедряемых технологических решений.</li> </ul> <p><i>Должен приобрести опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа функционирования технологического оборудования с точки зрения эффективности и безопасности производственных процессов;</li> <li>- выявления и предотвращения дефектов выпускаемой продукции общественного питания с целью получения продукции высокого качества.</li> </ul> |

При прохождении практики обеспечивается развитие у студентов-практикантов навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

### **3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМА АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ**

Производственная практика – технологическая практика входит в состав обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата и проводится после теоретического обучения и экзаменационной сессии в шестом семестре по очной форме обучения и параллельно с теоретическим обучением на третьем курсе по заочной форме обучения.

Трудоемкость производственной практики - технологической практики составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (162 астр. часа) контактной работы.

Продолжительность практики по очной форме обучения составляет в шестом семестре – 4 недели. Продолжительность практики по заочной форме обучения составляет на третьем курсе 216 академических часов.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

### **4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП, и представлено в табл. 2,3.

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) производственной практики - технологической практики по очной форме обучения

| Разделы (этапы) практики и их содержание   | Продолжительность раздела (этапа) |
|--|-----------------------------------|
|  | акад.час.                         |
| <i>6 семестр</i>   |                                   |
| Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции. | 14                                |
| Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на пищевом предприятии, составление рациональной технологической схемы производства для одного наименова-   | 28                                |

| Разделы (этапы) практики и их содержание  | Продолжи-<br>тельность раз-<br>дела (этапа) |
|---|---|
|   | акад.час.                                   |
| ния пищевой продукции.  |   |
| Работа в складских помещениях:<br>- ознакомление с ассортиментом сырья, перечнем предприятий-поставщиков, правилами приёмке и отпуске полуфабрикатов в производственные цехи.<br>Составление входного контроля для сырья, основных и вспомогательных материалов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии. | 40  |
| Работа в цехах предприятия:<br>- изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных её участков.   | 40  |
| Работа в цехах предприятия:<br>- изучение норм расхода сырья и материалов и составление материальных расчётов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.   | 40  |
| Работа в производственной лаборатории:<br>- ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества; изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля.   | 40  |
| Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта   | 14  |
| <b>Итого в семестре:</b>  | <b>216</b>                                  |

Таблица 3 – Содержание и примерный рабочий график (план) производственной практики - технологической практики по заочной форме обучения

| Разделы (этапы) практики и их содержание   | Продолжи-<br>тельность раз-<br>дела (этапа) |
|--|---|
|  | акад.час.                                   |
| <i>3 курс</i>  |   |
| Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на пищевом предприятии. Ознакомительная экскурсия на пищевом предприятии, его история, ассортимент выпускаемой продукции. | 14  |
| Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на пищевом предприятии, составление рациональной технологической схемы производства для одного наименования пищевой продукции.  | 28  |
| Работа в складских помещениях:<br>- ознакомление с ассортиментом сырья, перечнем предприятий-поставщиков, правилами приёмке и отпуске полуфабрикатов в производственные цехи.  | 40  |

| Разделы (этапы) практики и их содержание  | Продолжи-<br>тельность раз-<br>дела (этапа) |
|---|---|
|   | акад.час.                                   |
| Составление входного контроля для сырья, основных и вспомогательных материалов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.  |   |
| Работа в цехах предприятия:<br>- изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных её участков.   | 40  |
| Работа в цехах предприятия:<br>- изучение норм расхода сырья и материалов и составление материальных расчётов для одного наименования пищевой продукции из ассортимента, выпускаемого на действующем пищевом предприятии.   | 40  |
| Работа в производственной лаборатории:<br>- ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества; изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля. | 40  |
| Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта   | 14  |
| <b>Итого за курс:</b>   | <b>216</b>                                  |

## 5 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Форма отчетности по производственной практике – технологической практике - отчет по практике.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике оформляется на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный междустрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на производственную практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики;
- заключение;
- список использованных источников;

- приложение в виде отдельных документов, расчетов, анкет, проектов, дипломов об участии в СНТК и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, руководителем практики от профильной организации, студентом (Приложение 1);

- характеристика на студента по результатам прохождения практики (Приложение 2);

- аттестационный лист руководителя практики от Университета (Приложение 3).

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

## **6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;

- тестовых заданий закрытого и открытого типов (могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации при необходимости);

- характеристики на студента по результатам прохождения практики.

Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения практики (в т.ч. в процессе освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе практики (утверждается отдельно).

Оценивание результатов обучения может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Зачет по прохождению преддипломной практики проводится по представленной на кафедру выпускной квалификационной работе. Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв руководителя о работе над ВКР, считается не аттестованным.

## **7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Основная учебная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под

ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

#### **Дополнительная учебная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

2. Копа, Н.М. Экономика : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся в бакалавриате / Н. М. Копа; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2013. - 219 с.

3. Никифорова, Т.А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, В. Коротков ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 161 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

## **8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

Студент при прохождении практики, в ходе выполнения заданий по практике и формировании отчета использует лицензионное программное обеспечение - офисные приложения, получаемые по программе Open Value Subscription; Mathcad; Autodesk AutoCAD; Adobe reader.

#### **Электронные образовательные ресурсы:**

- Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

- Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

#### **Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС):**

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru;>

2. «Все для студента» <http://www.twirpx.com>

3. Портал «Калининградский государственный технический университет» [http://www.klgtu.ru/.](http://www.klgtu.ru/)

## **9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ**

Консультации проводятся в соответствии с расписанием консультаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной тех-

ником с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

При прохождении практики используется программное обеспечение общего назначения и специализированное программное обеспечение.

Перечень соответствующих помещений и их оснащения размещен на официальном сайте университета в информационно - телекоммуникационной сети Интернет.

**10 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ**

Рабочая программа производственной практики – технологической практики представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

И.о. директора института



Фролова Н.А.



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Кафедра \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ .

### Индивидуальное задание

\_\_\_\_\_ (вид, тип практики)

студента  
(курсанта) \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью) (группа)

Направление подго-  
товки (специаль-  
ность) \_\_\_\_\_  
(код, наименование)

Место прохождения практи-  
ки:  
\_\_\_\_\_ (наименование организации, структурного подразделения)  
\_\_\_\_\_ (адрес)

За время прохождения практи-  
ки: с \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
по \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

студент (курсант) должен выполнить следующие виды работ (заданий):

| № | Содержание практики (наименование работ/заданий) | Рабочий гра-<br>фик практики |
|---|--|------------------------------|
| 1 |  | с _____ по _____             |
| 2 |  |                              |
| 3 |  |                              |

**Планируемые результаты практики**

| <b>Компетенции выпускника ОП ВО</b> | <b>Знания, умения, навыки и опыт профессиональной деятельности</b> |
|-------------------------------------|--|
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |
|                                     |  |

Руководитель практики  
от университета

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О., должность)

Руководитель практики  
от профильной органи-  
зации

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О., должность)

Практикант

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(телефон, E-mail)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА НА СТУДЕНТА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Студент(ка) \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. студента (ки) \_\_\_\_\_

направления подготовки \_\_\_\_\_  
 профиля \_\_\_\_\_

прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику в объеме \_\_\_\_ ЗЕТ, \_\_\_\_ академических часов  
 указать вид практики

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с целью освоения компетенций:

| Код и наименование компетенции | Результаты обучения, соотнесенные с компетенциями |
|--------------------------------|---|
|                                |   |
|                                |   |

Заключение руководителя практики от профильной организации\*:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В результате прохождения практики достигнут уровень освоения компетенций\*\*:

| Высокий | Базовый | Минимальный | Не освоены |
|---------|---------|-------------|------------|
|         |         |             |            |

Руководитель практики от  
 профильной организации\*

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

\* – если практика проходит в университете, то характеристика подписывается руководителем практики от университета.

\*\* - выбрать вариант и поставить знак “V”

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

по \_\_\_\_\_ практике  
 указать вид практики  
 Студент(ка) \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. студента (ки) \_\_\_\_\_  
 направления подготовки \_\_\_\_\_  
 профиля \_\_\_\_\_  
 успешно прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику в объеме \_\_\_\_\_ зачётных еди-  
 указать вид ниц, \_\_\_\_\_  
 практики  
 академических часов  
 с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

По результатам прохождения \_\_\_\_\_ практики студент (ка)  
 указать вид прак-  
 тики  
 показал(а) следующий уровень сформированных компетенций:

| Код и наименование компетенции | Уровни освоения компетенций |         |             |            |
|--------------------------------|-----------------------------|---------|-------------|------------|
|                                | Высокий                     | Базовый | Минимальный | Не освоена |
|                                |                             |         |             |            |
|                                |                             |         |             |            |
|                                |                             |         |             |            |
|                                |                             |         |             |            |

**Итоговое заключение:**

Программа \_\_\_\_\_ практики выполнена с оценкой \_\_\_\_\_, уро-  
 вень сформированных компетенций соответствует / не соответствует требованиям рабочей  
 программы практики.

Руководитель практики  
 от университета

\_\_\_\_\_  
 Подпись

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)