

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2024 15:15:55  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91e51b78834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам практик  
по направлению подготовки**

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**направленность (профиль)  
Технологии и проектирование предприятий индустрии питания**

**заочная форма обучения**

**2018 год поступления**

Саратов 2019

## Аннотация практики «Производственная практика: НИР»

**1. Общая трудоемкость практики:** 33 зачетные единицы, 22 недели.

**2. Цель практики:** формирование у обучающихся практических навыков планирования и организации научного эксперимента; выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением современного оборудования и технологий в сфере индустрии питания.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком: 1 курс – 39-41 неделя, 2 курс – 20-25 неделя, 36 – 46 неделя; 3 курс – 11– 14 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу» (ОК-1); «готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения» (ОК-2); «готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала» (ОК-3); «готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1); «готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОПК-2); «способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции» (ОПК-3); «способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии» (ОПК-4); «способностью создавать и поддерживать имидж предприятия» (ОПК-5); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-1); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов» (ПК-2); «способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами» (ПК-5); «готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж» (ПК-6); «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности» (ПК-8); «способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия» (ПК-9); «способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками» (ПК-10); «способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в

соответствии с законодательством» (ПК-11); «способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов» (ПК-12); «способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания» (ПК-13); «готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания» (ПК-15); «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов» (ПК-19); «способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля» (ПК-20); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23); «способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений» (ПК-24); «готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания» (ПК-25); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); «способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания» (ПК-27); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-28); «способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания» (ПК-31); «способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-32).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

- **знания:** проводить анализ, систематизацию и обобщение научно-технической и патентной информации по теме исследования; обосновывать выбранное научное направление; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании, проводить теоретические или экспериментальные исследования в рамках поставленных задач.

- **владение навыками:** проведения патентного и информационного поиска по заданной тематике и на этой основе – определения перспектив, формулирования направления и этапов, планирования результатов выполнения научных исследований способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций, анализа и синтеза прорабатываемого научного материала.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности; требования к оформлению отчетной документации; знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики; разработка программы научных исследований и организация их выполнения; выбор методик проведения лабораторных исследований; сбор, обработка и систематизация фактического материала; анализ собранных материалов; критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме; проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; сбор, обработка и анализ полученных данных; систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.

**8. Форма контроля:** зачёт – 1,2,3 курс.

## Аннотация

### «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)»

**1. Общая трудоемкость практики:** 15 зачетных единиц, 10 недель.

**2. Цель практики:** приобретение практических навыков выполнения технологических операций, работе с оборудованием и организации обслуживания на предприятиях индустрии питания.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 29–39 неделя.

#### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала» (ОК-3); «способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами» (ПК-5); «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов» (ПК-19); «способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля» (ПК-20); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23); «способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений» (ПК-24); «готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания» (ПК-25); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую

деятельность предприятия питания» (ПК-27); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-28); «способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания» (ПК-29); «способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания» (ПК-30); «способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания» (ПК-31); «способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-32).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

- **умения:** составлять принципиальные схемы производства продукции; составлять производственную документацию, вести отчетность по работе цехов; проводить расчеты по обеспечению предприятия ресурсами; отбирать пробы сырья и готовой продукции; проводить анализ причин снижения качества продукции, предлагать мероприятия по предупреждению брака; оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

- **практические навыки:** работы на современном производственно-технологическом оборудовании; ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; производственных расчетов; разработки систем качества и безопасности продукции общественного питания; работы с нормативно-технической документацией; работы по организации и управлению производством.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности; требования к оформлению отчетной документации; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; ознакомление с санитарными требованиями; ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура); консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики; получение индивидуального задания на практику; изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением; ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия; сбор, обработка и анализ полученных данных; систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт –1 курс.

## Аннотация практики «Преддипломная практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 зачетных единиц, 4 недели.

**2. Цель практики:** сбор и анализ материалов для подготовки и защиты выпускной квалификационной работ.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 2.Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 32–36 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу» (ОК-1); «готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения» (ОК-2); «готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала» (ОК-3); «готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1); «готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОПК-2); «способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции» (ОПК-3); «способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии» (ОПК-4); «способностью создавать и поддерживать имидж предприятия» (ОПК-5); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-1); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов» (ПК-2); «способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия» (ПК-3); «способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции» (ПК-4); «готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж» (ПК-6); «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности» (ПК-8); «способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия» (ПК-9); «способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками» (ПК-10); «способностью анализировать

показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством» (ПК-11); «способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов» (ПК-12); «способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания» (ПК-13); «способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-14); «готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания» (ПК-15); «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов» (ПК-19); «способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля» (ПК-20); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23); «способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений» (ПК-24); «готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания» (ПК-25); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); «способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания» (ПК-27); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-28); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-29); «способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания» (ПК-30); «способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания» (ПК-31); «способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-32).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести:

- **умения:** реферировать и анализировать научно-техническую литературу по теме исследования; работать на специализированном технологическом и лабораторном оборудовании; применять новые методы исследования; планировать, организовывать и проводить научно-исследовательскую работу; проводить анализ, систематизацию и обобщение полученных экспериментальных данных по теме исследований; проводить математическую обработку экспериментальных данных полученных в ходе исследований, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий; анализировать, систематизировать, обобщать и оформлять получаемые экспериментальные данные.

- **практические навыки:** ведения технологических процессов, производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; управления функциональными подразделениями предприятия (организации): экономическими, маркетинговыми, закупочными, производственными, вспомогательными, обслуживающими и др. Изучение методов управления персоналом; работы по новейшим современным методам исследований, применяемых в индустрии питания; работы с современными видами лабораторного и технологического оборудования; работы с компьютерными программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок, проектных решений; оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов докладов).

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики; инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; работа с научной литературой и технической документацией; подготовка теоретической части выпускной квалификационной работы; выполнение индивидуального задания; сбор, обработка и анализ экспериментальных данных; подготовка и защита отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 2 курс.