

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.12.2025 08:44:55  
Уникальный программный ключ:  
5286820780071e586a80701e10a2192f755a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии 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**

**2023 год поступления**

## Аннотация «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 12 зачетных единиц, 8 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:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

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

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Вавиловский университет; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 32–40 неделя.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2); «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-3.1 - разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели;

УК-3.2 - планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам;

УК-4.1 - применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия;

УК-4.2 - представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные;

ПК-2.1 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;

ПК-2.2 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности;

ПК-3.1 - разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 - апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства;

ПК-4.1 - адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

ПК-4.2 - анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания.

**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 работы.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

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

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Вавиловский университет; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 2–5 неделя.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2); «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4); «способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания» (ПК-8).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-3.1 - разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели;

УК-3.2 - планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам;

УК-4.1 - применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия;

УК-4.2 - представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные;

ПК-2.1 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;

ПК-2.2 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности;

ПК-3.1 - разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 - апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства;

ПК-4.1 - адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

ПК-4.2 - анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания;

ПК-8.1 - организует разработку и реализацию проектных решений индустриальных предприятий питания;

ПК-8.2 - использует программные продукты в области проектирования;

ПК-8.3 - разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;

ПК-8.4 - анализирует и систематизирует информации в области проектных технологий.

**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 – 3 курс.

## Аннотация практики «Организационно-управленческая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 недели.

**2. Цель практики:** приобретение навыков организационно-управленческой деятельности в предприятиях индустрии питания.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

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

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Вавиловский университет; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 41–42 неделя.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1); «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4); «способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2); «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4); «готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания» (ПК-5); «способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг» (ПК-6); «способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы» (ПК-7).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.2 - способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, выработать стратегию действий;

УК-2.1 - выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения;

УК-2.2 - планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта;

УК-4.1 - применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия;

УК-5.1 - адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей;

УК-5.2 - владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач;

ПК-2.1 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;

ПК-2.2 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности;

ПК-5.1 - применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности;

ПК-6.1 - оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов;

ПК-6.2 - организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом;

ПК-7.1 - владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности;

ПК-7.2 - разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность;

ПК-7.3 - оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания;

ПК-7.4 - разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания.

**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; выполнение индивидуального задания; сбор, обработка и анализ данных; подготовка и защита отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 1 курс.

## Аннотация практики «Производственная практика: НИР»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 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:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

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

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Вавиловский университет; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком: 6-7 неделя.

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4);

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-1.1 - способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

ПК-1.2 - определяет способы практического применения научных результатов исследований;

ПК-1.3 - апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных;

ПК-4.1 - адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

ПК-4.2 - анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания.

**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; изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность организации; выбор темы научного исследования; получение задания от руководителя практики; составление плана выполнения научно исследовательской работы по выбранной теме; работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы; обоснование актуальности темы; формулировка цели и задач; выбор методик проведения лабораторных исследований; сбор, обработка и систематизация фактического материала; анализ собранных материалов; критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме; сбор, обработка и анализ полученных данных; систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.

**8. Форма контроля:** зачёт – 3 курс.



## Аннотация практики «Производственная практика: НИР»

**1. Общая трудоемкость практики:** 21 зачетная единица, 14 недель.

**2. Цель практики:** формирование у обучающихся практических навыков выполнения научно-исследовательских работ с применением современного оборудования и технологий в сфере индустрии питания.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

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

**5. Место и время проведения практики:** ФБГОУ ВО Вавиловский университет; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком: 35-45 неделя – 2 курс; 8-11 неделя – 3 курс.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4);

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-1.1 - способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

ПК-1.2 - определяет способы практического применения научных результатов исследований;

ПК-1.3 - апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных;

ПК-4.1 - адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

ПК-4.2 - анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания.

**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:** зачет – 2,3 курс.

