Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Эзрох Ю. С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: д.э.н. Эзрох Ю. С.
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Производственная практика: организационно-управленческая практика

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 2, семестр : 4

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	4
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	10
2	Всего часов	360
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	из них практической подготовки, час.	12
9	Аттестация, час.	2
10	Консультации, час.	
11	Самостоятельная работа, час.	358
12	Вид аттестации	ДЗ

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1028 от 14.08.2020 г. , дата утверждения: 27.08.2020 г.

Место практики в структуре учебного плана: Блок 2, формируемая участниками образовательных отношений

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, 31.08.2026

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 9 от 31.08.2026

Заведующий кафедрой:

доцент, д.т.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Группа	Компетенции
	Индикаторы достижения компетенций
Профессиональные компетенции	ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации
	ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия
Профессиональные компетенции	ПК-2.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления
	ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	ПК-3.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления
	ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей
Профессиональные компетенции	ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия
Профессиональные компетенции	ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования
	ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания
Профессиональные компетенции	ПК-6.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.
	ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.

2. Требования НГТУ к планируемым результатам обучения, соотнесенным с индикаторами достижения компетенций

Таблица 2.1

Индикаторы достижения компетенций	Практика
Результаты обучения	
ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия	
Умеет разрабатывать ассортимент продукции, оформлять технико-технологические документы, декларации соответствия	Производственная практика: организационно-управленческая практика
ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	
Анализирует и применяет информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	Производственная практика: организационно-управленческая практика
ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей	
Имеет представление об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей	Производственная практика: организационно-управленческая практика

ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	
Проектирует ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Производственная практика: организационно-управленческая практика
ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания	
Владеет навыками проведения анализа и подбора системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания	Производственная практика: организационно-управленческая практика
ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.	
Имеет представление о специфике социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.	Производственная практика: организационно-управленческая практика

3. Содержание практики

3.1. Цель практики

Целью практики и ее ожидаемым результатом является практическая подготовка, выполнение студентами отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.2. Содержание основных этапов прохождения практики

Практика состоит из трех этапов.

1.Подготовительный.
2.Основной.
3.Итоговый.

В таблице 3.1 приведено содержание этапов прохождения практики, а также соответствующие им индикаторы достижения компетенций и формы отчетности.

Таблица 3.1

Коды компетенций, индикаторы достижения компетенций	Содержание	Формы отчетности
1.Подготовительный этап		
ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания	1.2 Знакомство с рабочим местом, правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики, прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности 1.3 Описание концепции предприятия 2.1 Анализ и/или разработка основного ассортимента продукции 2.8 Анализ основных факторов, определяющих стратегию и тактику поведения предприятия на рынке	Отчет по практике

2.Основной этап		
ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.	1.5 Изучение документооборота на предприятии 2.1 Анализ и/или разработка основного ассортимента продукции 2.2 Анализ и/или разработка ассортимента продукции специализированного и функционального назначения (при наличии) 2.3 Анализ и/или разработка нормативно-технической документации 2.4 Анализ и/или разработка системы обеспечения качества и безопасности продукции 2.5 Анализ и/или разработку нормативно-технической документации, используемой при разработке и производстве продукции на предприятии 2.6 Изучение методов управления коллективом 2.7 Изучение методов управления инновациями и изменениями в управлении деятельностью предприятия 2.8 Анализ основных факторов, определяющих стратегию и тактику поведения предприятия на рынке 2.9 Выявление и анализ основных проблем в управлении производственными и логистическими процессами Характеристика ассортимента и основных направлений деятельности предприятяи	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

3.Итоговый этап		
ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.	2.9 Выявление и анализ основных проблем в управлении производственными и логистическими процессами 3.1 Оформление отчета по практике 3.2 Защита отчёта по практике	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

В таблице 3.2 приведено распределение объемов и содержания практической подготовки по этапам прохождения практики.

Таблица 3.2

Этап практики	Содержание практической подготовки	Часы на практическую подготовку
Подготовительный этап		10

Основной этап		
Итоговый этап		2

3.3 Индивидуальные задания на практику

Во время практики студент выполняет индивидуальное задание, согласованное с руководителем практики, которое он получает перед началом прохождения практики. Индивидуальное задание включает в себя виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы на каждом из трех этапов практики: подготовительном, основном и итоговом.

Примерная форма индивидуального задания приведена в Приложении.

4. Организация практики

4.1 Способ и форма прохождения практики

Наименование практики: Производственная практика: организационно-управленческая практика

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: непрерывная

4.2 Место проведения практики

Структурные подразделения НГТУ (кафедра Технологии и организации пищевых производств), профильные организации, расположенные на территории г. Новосибирске и за его пределами (ООО "ФудМастер", ООО "Научно-внедренческая фирма "Центр пищевых технологий", ЗАО "Глобус", ООО "Фуд ЭКСПО", ООО "Марс")

4.3 Руководство практикой

Для руководства учебной практикой студентов назначается руководитель практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. Назначение руководителя практики оформляется соответствующим распорядительным документом - приказом по университету.

Руководитель практики от НГТУ обязан:
1. Проинформировать студентов о системе отчетности по практике;
2. Контролировать соответствие содержания практики требованиям ФГОС ВО;
3. Обеспечить прохождение студентами инструктажа по технике безопасности, о чем делается отметка в индивидуальном задании на практику;
4. Сформировать и довести до сведения студентов индивидуальные задания на практику;
5. Осуществлять контроль (в том числе в дистанционном режиме) за прохождением практики;
6. Консультировать по организационным вопросам прохождения практики;
7. Согласовывать дневник и отчет по практике;
8. Оценивать результаты практики и сформированность компетенций на предмет соответствия ФГОС ВО.

Руководитель практики от профильной организации:
1. Распределяет студентов по рабочим местам;
2. Обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
3. Проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4.4 Порядок направления студентов на практику

Направление студентов на практику оформляется приказом по университету с указанием конкретных сроков прохождения практики и места практики. В том случае, если практика проводится в профильных организациях, то с ними заключается договор.

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

5.1 Основная литература

1. Рождественская, Л. Н. Организация исследований в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Е. С. Бычкова, И. В. Мацейчик. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 78 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91632.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции. Методы определения качества и безопасности : учебное пособие / О. В. Дерюшева, С. М. Корпачева, С. В. Габелко [и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2026.- 117, [1] с. : табл.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=230361

3. Дриль А. А. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / А. А. Дриль, А. В. Копылова ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2026.- 118, [1] с.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=230248

4. Дриль А. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. А. Дриль, Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2024.- 165, [1] с. : ил.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=229230

5. Овчаров, А. О. Методология научного исследования : учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/357. - ISBN 978-5-16-009204-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1545403 (дата обращения: 11.09.2021). – Режим доступа: по подписке. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1545403 - Загл. с экрана.

6. Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании : [учебное пособие] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2018. - 123, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000239657

5.2 Дополнительная литература

1. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/98747.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5.3 Интернет-ресурсы

1. Меркурий : автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Государственная информационная система в области ветеринарии : сайт. – URL: https://mercury.vetrf.ru/ (дата обращения: 13.09.2021).

2. Единая государственная автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка : официальный сайт. – 2009– . – URL: https://egais.ru/ (дата обращения: 14.09.2021).

3. Продуктовые наборы рецептов. – URL: http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx (дата обращения: 13.09.2021). – Текст : электронный.

4. ГОСТы по услугам общественного питания. – Текст : электронный // ПРОГОСЗАКАЗ.РФ : электронная система : сайт. – Таганрог, 2016– . – URL: https://прогосзаказ.рф/141/91/4124/4130 (дата обращения: 13.09.2021).

5. Продуктовые наборы рецептов. – URL: http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx (дата обращения: 13.09.2021). – Текст : электронный.

6. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] : официальный сайт. – 2021. – URL: https://www.rospotrebnadzor.ru/. – Загл. с экрана.

5.4 Методическое обеспечение

1. Организация практики обучающихся Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 17, [5] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234041

6. Перечень информационных технологий и программного обеспечения

6.1 Информационные технологии

При осуществлении образовательного процесса по практике применяются элементы дистанционных образовательных технологий, а также синхронного и асинхронного взаимодействия в электронной информационно-образовательной среде НГТУ.

6.2 Специализированное программное обеспечение

Использование специализированного программного обеспечения для изучения дисциплины не требуется

7. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики, предоставляется НГТУ (при прохождении практики в НГТУ) либо профильной организацией. Материально-техническая база включает в себя стандартно оборудованное рабочее место, оборудование и технические средства в объеме, позволяющем студентам выполнять виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

8.Порядок аттестации

Формой аттестации по практике является зачет.
В ходе прохождения практики студентом составляется отчет, содержащий основные этапы её прохождения.
Руководитель практики от профильной организации готовит отзыв о работе студента в ходе прохождения практики с выставлением оценки (при прохождении практики в подразделениях НГТУ отзыв руководителя от профильной организации не требуется) .
Руководитель практики от НГТУ готовит рецензию на отчёт, предоставленный студентом по выполнению программы практики и индивидуального задания. Оценка по практике выставляется на основании представленных студентом отчетных документов и защиты отчета по практике. Критерии и правила оценки по практике приведены в фонде оценочных средств.