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: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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)	12
2	Всего часов	432
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.	28
9	Аттестация, час.	2
10	Консультации, час.	
11	Самостоятельная работа, час.	430
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, обязательная

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
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	ОПК-1. 1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-2. 1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
	ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
	ОПК-4. 1 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения
	ОПК-4. 2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
	ОПК-5. 1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
	ОПК-5. 3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания

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

Таблица 2.1

Индикаторы достижения компетенций / Результаты обучения	Практика
ОПК-1. 1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания	
Имеет навыки применения методов организационного проектирования предприятий общественного питания	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-2. 1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	
Применяет методику анализа технологических процессов производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	
Способен применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

ОПК-4. 1 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения	
Использует методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-4. 2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	
Использует специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5. 1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов	
Владеет методами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания на основе общенаучных принципов	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-5. 3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	
Предлагает пути внедрения результатов научных исследований на предприятиях общественного питания	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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		
ОПК-1. 1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания ОПК-2. 1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	1.1 Получение индивидуального задания 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 1.4 Описание основных этапов процесса производства продукции на предприятии 1.5 Изучение документооборота на предприятии 2.1 Анализ технологических процессов производства продукции на предприятии, выявление потерь, разработка мероприятий по их снижению	Отчет по практике

2.Основной этап		
ОПК-1. 1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции ОПК-4. 1 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения ОПК-4. 2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	1.3 Описание концепции предприятия 1.4 Описание основных этапов процесса производства продукции на предприятии 1.5 Изучение документооборота на предприятии 2.1 Анализ технологических процессов производства продукции на предприятии, выявление потерь, разработка мероприятий по их снижению 2.2 Анализ и/или разработку ассортимента выпускаемой продукции 2.3 Идентификация и оценка свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследований 2.4 Организация научно-исследовательской работы и внедрение результатов научных исследований на предприятии 2.5 Применение специализированных программных и информационных продуктов для решения профессиональных задач 2.6 Оценка рисков и управление качеством выпускаемой продукции с использованием современных методов и разработки новых технологических решений 2.7 Анализ и/или разработка конкурентоспособной концепции предприятия 2.8 Анализ и/или разработка эффективной стратегии предприятия	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

3.Итоговый этап		
ОПК-1. 1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания ОПК-2. 1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции ОПК-4. 1 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения ОПК-4. 2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач ОПК-5. 1 Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов ОПК-5. 3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	2.7 Анализ и/или разработка конкурентоспособной концепции предприятия 2.8 Анализ и/или разработка эффективной стратегии предприятия	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		16

Основной этап		
Итоговый этап		12

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: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: непрерывная

4.2 Место проведения практики

Структурные подразделения НГТУ (кафедра Технологии и организации пищевых производств, лаборатория), 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. Научные исследования при выполнении магистерских выпускных квалификационных работ : учебное пособие / сост. Ю. А. Андреев, А. А. Мельник, П. В. Ширпнкпн, А. Н. Батуро. - Железногорск : ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2020. - 146 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1202011 (дата обращения: 13.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. 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.

3. 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

4. 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. 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

6. 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

7. 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

5.2 Дополнительная литература

1. Авдонина, Л. Н. Письменные работы научного стиля : учебное пособие / Л. Н. Авдонина, Т. В. Гусева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 72 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1038577 (дата обращения: 13.09.2021). – Режим доступа: по подписке.

5.3 Интернет-ресурсы

1. Продуктовые наборы рецептов. – URL: http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

2. Информационно-аналитическая система. База данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации». – URL: http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

3. 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).

4. 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).

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

6. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: http://(www.elibrary.ru). – Загл. с экрана.

7. 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 ведется дневник практики, по окончании составляется отчет.
Руководитель практики от организации готовит отзыв о выполнении студентом программы практики и индивидуального задания на основе представленных студентом дневника и отчета. 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.