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:технологическая 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 : 3

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	**Вид деятельности**	**3**
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.	432
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. 2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
	ОПК-1. 3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
	ОПК-1. 4 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях 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. 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. 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	Практика
Результаты обучения	
ОПК-1. 2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	
Изучает основные этапы методики разработки конкурентоспособных концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Производственная практика:технологическая практика
ОПК-1. 3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	
Умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Производственная практика:технологическая практика
ОПК-1. 4 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	
Осуществляет разработку, внедрение и управление эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Производственная практика:технологическая практика
ОПК-2. 1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	

Проводит анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	Производственная практика:технологическая практика
ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	
Имеет представление о современных методах исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	Производственная практика:технологическая практика
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:технологическая практика
ОПК-5. 3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	
Готов внедрять результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	Производственная практика:технологическая 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		
ОПК-2. 1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению ОПК-4. 2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	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 Обзор и характеристика технологического оборудования, знакомство с правилами его эксплуатации	Отчет по практике

2.Основной этап		
ОПК-1. 2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа ОПК-1. 3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов ОПК-1. 4 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания ОПК-3. 2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции ОПК-5. 3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	1.5 Описание основных этапов процесса производства продукции на предприятии 2.1 Анализ технологических процессов производства продукции на предприятии, выявление потерь, разработка мероприятий по их снижению 2.2 Анализ и/или разработка и внедрение эффективных форм обслуживания на предприятии 2.3 Идентификация и оценка свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением современных методов исследований 2.4 Внедрение результатов научных исследований на предприятии 2.5 Применение специализированных программных и информационных продуктов для решения профессиональных задач 2.6 Анализ и/или разработка конкурентноспособной концепции предприятия 2.7 Анализ и/или разработка эффективной стратегии предприятия	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

3.Итоговый этап		
ОПК-1. 2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа ОПК-1. 3 Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов ОПК-1. 4 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях 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. 2 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач ОПК-5. 3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания	3.1 Оформление отчёта 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		16

Основной этап		404
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:технологическая практика

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. 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.

2. 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

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. 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. 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

6. 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

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

8. 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

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. 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).

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

5.4 Методическое обеспечение

1. Корпачева С. М. Организация практической подготовки по образовательной программе бакалавриата по направлению 19.03.04 'Технология продукции и организация общественного питания' : учебно-методическое пособие / С. М. Корпачева, И. С. Забелина ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2023.- 170, [1] с. : табл.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=226584

2. 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 студент собирает необходимую информацию, по окончании составляется отчет.
Руководитель практики от организации готовит отзыв о выполнении студентом программы практики и индивидуального задания на основе представленного студентом отчета (при прохождении практики не в подразделениях НГТУ). 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.