

Документ подписан при помощи электронной подписи  
Информация о владельце:  
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна  
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности  
Дата подписания: 25.02.2025 16:51:00  
Уникальный программный ключ:  
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Рабочая программа практики**  
**ПДП ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

<b>Специальность</b>	<b>19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>
<b>Квалификация</b>	<b>Техник-технолог</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>очная</b>

Часов по учебному плану	144
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа	144
Часов на контроль	
Виды контроля: курс- 3 семестр -6	Зачет с оц.

Рабочая программа утверждена  
на заседании кафедры биохимии и биотехнологии  
протокол № 5 от 29.11.2025

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

## 1.1 Цели освоения практики

Целью преддипломной практики является углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

## 1.2 Задачи

сбор материалов для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - выполнения выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы);
развитие общих и профессиональных компетенций
освоение современных производственных процессов, технологий;
адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
1	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки; - вести соответствующую производственную и технологическую документацию; - рассчитывать производственные рецептуры; - определять расход сырья; - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; -
2	ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	по производству продуктов питания из растительного сырья; - Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	
3	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - об основах формирования системы автоматизированного проектирования; - о целях и задачах САПР; - о научных проблемах и инженерных задачах развития машинных технологий пищевых производств; -о составе архитектурно - строительных чертежей и требованиях	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетноотчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья,	
4	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде			
5	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;			
6	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках			
7	ПК 1.1 Проводить техническое			

	обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.		материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве	
8	ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания			
9	ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
10	ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			
11	ПК 3.1 Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.			
12	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.			
13	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.			
14	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.			
15	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.			
16	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.			
17	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию		Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности и работы	Практический опыт: планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.

			<p>предприятия и подразделения. Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий</p>	
--	--	--	--	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Трудоемкость практики и виды учебной деятельности

Вид деятельности	УП	РП
Лекции	0	0
Практические	0	0
Итого ауд	0	0
Сам. работа	144	144
Итого		144

#### 3.2 Разделы практики, виды занятий и контроль

№	Раздел (этап) практики	Краткое содержание	Семестр	Количество часов всего, в том числе в форме практической подготовки
1.1	Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия.	Ознакомление с лицензией на право деятельности предприятия; штатным расписанием; перечнем помещений; документами по аттестации рабочих мест; с планировкой цехов (заготовочных цехов, горячего цеха, холодного цеха, цеха доработки полуфабрикатов);	6	2
1.2	Выполнение программы практики	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Осуществлять разработку различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;.	6	140
	Подготовка отчета по практике	Подготовка отчета по практике. Защита отчета по практике	6	2

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

### 4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	адрес
<b>Основная литература</b>				
	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения	Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 231 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/585113">https://urait.ru/bcode/585113</a>
<b>Дополнительная литература</b>				
	Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А.	Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 217 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/585043">https://urait.ru/bcode/585043</a>

### 4.2 Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 12
2	Яндекс Браузер
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	ONLYOFFICE

### 4.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ЭБС ТвГУ
ЭБС «ЮРАЙТ»
ЭБС «Консультант студента» (СПО)

### 4.4 Методические рекомендации к практике

Основной формой проведения практики является самостоятельное выполнение обучающимися индивидуальных заданий на практику на конкретных местах прохождения практики. Предусматривается проведение отдельных мастер-классов, экскурсий по лабораториям/предприятиям, самостоятельное изучение обучающимися предоставленной им нормативной, технической литературы, документации. Основными методами изучения организации является личное наблюдение, экспертные оценки по опросам специалистов, ознакомление с нормативно-технической документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером и т.д. Обучающийся получает возможность в установленном порядке пользоваться литературой, технической документацией и другими материалами по программе практики, имеющимися в организации. В ходе практики обучающийся должен выполнить одно индивидуальное задание, которое определяется руководителем практики.

## 5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ)

Аудит-я	Оборудование
№3-406	Комплект учебной мебели, весы с гирей, лабораторный иономер И-160, потенциостат-гальваностат, сист.блок, клавиатура, мышь оптическая, сканер, шкаф сушильный ШС-40, монитор, гиря калибровочная, магнитная мешалка, сканер, стол лаборат. без тумбы, стол лаборат. с керамич. столешницей, стол лаборат. со шкафчиком, стол приставной, стол приставной под весы, шкаф вытяжной, шкаф для посуды химический малый, шкаф для приборов большой, шкаф холодильный, компьютер, иономер Эксперт-001
№3 - 413	Комплект учебной мебели, весы, центрифуга, стол лабораторный с тумбой, стол приставной под весы, стол приборный, шкаф вытяжной, шкаф сушильный, аквадистиллятор, лабораторный вакуумный насос, шкаф для посуды большой.
<b>Помещение для самостоятельной работы</b>	
Интернет-центр	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ТвГУ.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРАКТИКЕ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- оценивание соответствия методики задачам анализа по диапазону измеряемых значений и точности;
- выбора оптимальных методов исследования;
- выполнения химических и физико-химических анализов;
- приготовление реагентов, материалов и растворов, необходимых для проведения анализа;
- выполнение работ с химическими веществами и оборудованием с соблюдением отраслевых норм и экологической безопасности.
- обслуживать и эксплуатировать оборудование химико-аналитических лабораторий;
- готовить реагенты и материалы, необходимые для проведения анализа;
- проводить обработку результатов анализа в т.ч. с использованием аппаратно-программных комплексов; проведение метрологической обработки результатов анализа;
- планировать и организовывать работу персонала производственных подразделений;

- анализировать производственную деятельность подразделения;
- контролировать и выполнять правила техники безопасности, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка;
- участвовать в обеспечении и оценке экономической эффективности работы подразделения.
- пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа;
- подготавливать для анализа приборы и оборудование;
- готовить растворы точной и приблизительной концентрации;
- выполнять основные лабораторные операции;
- применять методы количественного и качественного анализа при проведении теххимического контроля;
- снимать показания приборов и рассчитывать результаты измерений.

### **Аттестация производственной практики**

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник по производственной практике;
- производственная характеристика;
- отчёт по производственной практике.

Итоговая оценка выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании следующих документов и критериев:

Итоговая оценка - есть среднее арифметическое по всем оцениваемым оценочным средствам.

Оценка выставляется по пятибалльной системе:

«отлично» - 5 баллов;

«хорошо» - 4 балла;

«удовлетворительно» - 3 балла;

«неудовлетворительно» - 2 балла.