Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 12.10.2026 17:00:44
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заведующий кафедрой ТПП	Директор института биотехнологии
_____ /Рысмухамбетова Г.Е./	_____ /Коник Н.В./
«17» декабря 2024 г.	«17» декабря 2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	**Производственная**
Наименование практики	**Организационно-управленческая практика**
Направление подготовки	**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Профиль подготовки	**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
Квалификация (степень) выпускника	**бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость практики, зет	**3**
Количество недель, отводимых на практику	**2 недели**
Форма итогового контроля	**зачет**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____

Саратов 2024

1. Цель организационно-управленческой практики

Целью практики является закрепление и углубление теоретических знаний, обучающихся по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, приобретение опыта организационно-управленческой деятельности, формирование навыков самостоятельного решения конкретных профессиональных задач в области пищевой промышленности.

2. Задачи организационно-управленческой практики

Задачами практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производств
- ознакомление с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; со стадиями технологического процесса; ассортиментом вырабатываемой продукции; контролем её качества;
- формирование умений и приобретение навыков производства качественной продукции на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки продукции растениеводства в готовую продукцию;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» организационно-управленческая практика относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Практика организационно-управленческая является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся

Для прохождения организационно-управленческой практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: Технология производства хлебобулочных изделий, Технология мучных кондитерский изделий, Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств, Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных,

кондитерских и макаронных изделий, Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Технология производства пищевых дрожжей, Технология хлебобулочных изделий длительного хранения, Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения , Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- знать: принципы ведения и управления технологическими процессами на предприятии; эксплуатации механизированных и автоматизированных технологических потоков;

- уметь: анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологические процессы, составлять нормативную документацию и технологический план производства.

Практика организационно-управленческая является базовой для освоения дисциплин: Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья, Технология сахаристых кондитерских изделий, Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий, Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах, Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий, а также для прохождения преддипломной практики и производственной практики: научно-исследовательской работы.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения практики - непрерывная, дискретная; способы проведения практики - стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика организационно-управленческая для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в 6-м семестре - 2 недели, всего 108 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса - 46 - 47 недели и в 6-м семестре - 2 недели, всего 108 ч., не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса - 46 - 47 недели.

Место проведения практики: базы профильных структурных подразделений университета, ведущие предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного направления (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия).

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Организационно-управленческая практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: способен

определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств (ПК-10), способен оценивать организацию процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств и определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность (ПК-11), способностью использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств (ПК-12).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

умения:

- применять на практике знания по технологии производства продуктов из растительного сырья;
- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе производства;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

практические навыки:

- работы на современном производственно-технологическом оборудовании;
- ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- работы с нормативно-технической документацией;
- работы по организации и управлению производством.

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов; продолжительность - 2 недели.

Таблица 1

Объем производственной практики

	Количество часов								
	Всего	В т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа - всего, в т.ч.	4						3		
аудиторная работа:	4						3		
лекции	х						х		
лабораторные	х						х		
практические	4						2		
промежуточная аттестация	4						1		
контроль	х						х		
Самостоятельная работа	105						105		
Форма итогового контроля	З						З		
Курсовой проект (работа)	х						х		

Таблица 2*

Этапы проведения организационно-управленческой практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч (по каждому семестру)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	**Подготовительный**. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление плана прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики. Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики, с санитарными требованиями. Составление рабочего плана (графика) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.	6	Отчёт
2	**Производственный.** Изучение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально - техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании. Выполнение технологических операций различной сложности, работа на современном технологическом оборудовании.	54	Отчет
3	**Аналитический.** Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	36	Отчет
4	**Заключительный.** Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	12	Защита отчета, по результатам производственной практики

* в таблице представлены примерные этапы практики, которые могут быть изменены по предложению предприятия.

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет, формой отчетности - отчет.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в соответствии с методическими рекомендациями обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практика *(Приложение 1).*

Аттестация по производственной практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, представителей от профильной организации, заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчётной документации по практике, оформленной согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Одновременно с отчетом сдается отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве - характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения производственной практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и представителями профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;
2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью организации *(Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики);*

3. План прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью организации *(Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики;*

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации *(Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики;*

5. Аттестационный лист *(Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики;*

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии *(Приложения 6,7 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению организационно-управленческой практики;*.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие промежуточную аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

8. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по *организационно-управленческой практики.*

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93006. — Загл. с экрана.

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-81143906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e4anbook.com/book/121492.

б) дополнительная литература

1. Технологии пищевых производств [Текст] / Нечаев, А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др.; под ред. Нечаева, А.П. - М.: КолосС, 2005. - 768 с, ISBN - 5-10-003813-6.

2. Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст]/ Цыганова, Т.Б. Учеб. Пособие для сред. проф. образования. - М.: - Проф. Обр. Издат. 2002. - 432 с, ISBN - 5-94231-006-8.

3. Степычева, Н.В. Введение в технологию продуктов питания: Учеб. пособ./ГОУВПО Иван. гос. хим-технол. ун-т. Иваново, 2006 80с, ISBN - 59616-0145-5.

4. Назаров, Н. И., Гинзбург, А. С., Гребенюк, С. М., Маршалкин, Г. А., Мачихин, Ю. А., Нечаев, А. П. и др. Общая технология паевых производств/ Под ред. Н. И. Назарова. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. - 360 с, ISBN - 5-10-003813-6.

5. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства - СПб.:ГИОРД, 2006-312с, ISBN - 5-901065-95-6.

6. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. / Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О. - СПб. Изд-во «РАПП», 2010. - 672 с, ISBN - 978-5-91541 -008-3.

7. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И. - СПб. ГИОРД, 2009. -400с, ISBN - 978-5-98879-065-5.

8. Кузнецова, Людмила Семеновна. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 8-е изд., доп. - М.: Издательский центр " Академия ", 2014. - 400 с. - ISBN 978-5-4468-0786-4;

9. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: методические указания к лабораторным работам студентов 3 курса дневной формы обучения направления подготовки 100800.62 "Товароведение" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. О. А. Юшечкина. - Саратов: Буква, 2014. - 60 с.;

10. Технология хлебобулочных и кондитерских изделий длительного хранения: метод. указания к лабораторным занятиям для студентов 4 курса по направлению подготовки 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" профиль подготовки "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. А. В. Бороздина. - Саратов: ТехноДекор, 2014. - 98 с.;

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: http://www.vavilovsar.ru/ ;
- Электронная библиотека Вавиловского университета - https://www.vavilovsar.ru/biblioteka
- НЕБ - http://elibrary.ru
- База данных «Агропром зарубежом» http:/polpred.com
- http://ru.wikipedia.org/wiki/
- База данных ФИПС - https://www1.fips.ru /

г) периодические издания

1.Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - режим доступа http://www.foodprom.ru

2.Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: http://www.foodprom.ru

3.Журнал «Вестник КрасГАУ» - режим доступа: http://www.kgau.ru/vestnik

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную

вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1.Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka

Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2.Электронная библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3.ЭБС IPR SMART http://iprbookshop.ru

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4.ЭБС Znanium https://znanium.ru

Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение* **«Р7-Офис»** Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис» Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для	Вспомогательная

2	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Kaspersky Endpoint Security** (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП 107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024- 31.12.2024	Вспомогательная
3	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Адаптация и сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс:** Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 24-123/223-056 от 01.02.2024 г.	Вспомогательная

11 Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики

Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки к защите отчёта по организационно-управленческой практике используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

12 Методические указания по организации и проведению практики

Организация практики

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Организационно-управленческая практика обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу,

а также заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета/предприятия (при наличии).

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее - руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания» на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий план (график) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«17» декабря 2024 г. (протокол №6/1)