

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.О.03(ПД) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ
ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки магистрантов по направлению подготовки/специальности 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профилю подготовки/специализации Технология и организация производства продуктов питания.

1.2 Практика проходит в 2 курсе(ах) в 4 семестре(ах). и состоит из:

1. Подготовительный этап. Работа с литературой и другими источниками по тематике проведения исследований выпускной квалификационной работы
2. Изучение и разработка методики проведения исследований по тематике выпускной квалификационной работы
3. Экспериментальный, научно-исследовательская работа. Организация проведения исследований и постановки экспериментов
4. Постановка опыта проведения экспериментов и лабораторных исследований
5. Обработка полученных результатов, анализ данных.
6. Заключительный этап. Анализ полученной информации, формулировка выводов и предложений
7. Подготовка отчёта по практике

2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения

2.1 Тип практики: Производственная преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа.

Основными целями практики являются:

- закрепление навыков научно-исследовательской работы;
- закрепление навыков работы с современными программными и аппаратными средствами информационных технологий для выполнения научных исследований;
- формирование навыков работы в научно-исследовательском коллективе;
- проведение исследований по тематике магистерской работы;
- сбор, обработка и анализ материала для подготовки магистерской работы

2.2 Способы проведения практики: выездная, стационарная.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи</p>	<p><i>Знать:</i> решения проблемных ситуаций и задач <i>Уметь:</i> анализировать и находить информацию в сложных ситуациях <i>Владеть:</i> навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях</p>
	<p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p><i>Знать:</i> варианты решения проблемных ситуаций <i>Уметь:</i> оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения <i>Владеть:</i> методикой решения проблемных ситуаций</p>
	<p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций <i>Уметь:</i> формировать собственное суждение <i>Владеть:</i> логичными и аргументированными суждениями и оценками</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</p>	<p><i>Знать:</i> Принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. <i>Уметь:</i> Определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> Практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
	<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Знать:</i> Принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> Выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> Практическими</p>

		навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<i>Знать:</i> показатели влияющие на качество и скорость выполнения проектов <i>Уметь:</i> решать конкретные задачи, поставленные в рамках разработки проекта <i>Владеть:</i> методическим аппаратом решения конкретных задач деятельности с учетом выделенного времени.
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	<i>Знать:</i> современные методы разработки в области технологий и влияние их на качество <i>Уметь:</i> определять и оценивать последствия применений современных технологий <i>Владеть:</i> современными методами технологических определения качества продукции
	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	<i>Знать:</i> современные разработки в области технологии производства продуктов питания <i>Уметь:</i> оценивать и определять эффективность принятых решений <i>Владеть:</i> методикой оценки эффективности полученных результатов
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	<i>Знать:</i> риски связанные с новыми технологическими решениями <i>Уметь:</i> определять влияние новых технологических решений на качество <i>Владеть:</i> методикой оценки качества продукции
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания	<i>Знать:</i> новые технологии продуктов питания <i>Уметь:</i> обосновывать применение моделирования в производстве продуктов питания <i>Владеть:</i> методами моделирования продуктов питания

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания	<p><i>Знать:</i> основные принципы проектирования технологических процессов</p> <p><i>Уметь:</i> проектировать технологический процесс в производстве продуктов питания</p> <p><i>Владеть:</i> технологиями проектирования на производстве</p>
	ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	<p><i>Знать:</i> моделирование и другие пути решения задач при производстве продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать эффективность использования моделирования</p> <p><i>Владеть:</i> иными способами решения задач при производстве продуктов питания</p>
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	<p><i>Знать:</i> теорию и практику производства основных продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i> решать организационные технологические задачи</p> <p><i>Владеть:</i> методикой решения производственных задач на научной основе</p>
	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	<p><i>Знать:</i> методику проведения исследований в области технологии и организации</p> <p><i>Уметь:</i> применять результаты исследований для решения организационно-технологических задач</p> <p><i>Владеть:</i> навыками исследовательской деятельности для решения технологических задач</p>
	ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	<p><i>Знать:</i> современные знания в области технологий и организация производства продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i> реализовывать современные знания для решения задач в области продуктов питания</p> <p><i>Владеть:</i> практическими навыками при решении задач на производстве</p>
ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской	ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p><i>Знать:</i> достижения техники и технологии в производстве продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i> применять новейшие достижения в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> методикой проведения</p>

деятельности		научно-исследовательской деятельности
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1 Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<i>Знать:</i> различные виды нестандартных ситуаций на производстве <i>Уметь:</i> нести социальную и этическую ответственность за принятие решений <i>Владеть:</i> вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-1	Производственная технологическая практика Защита интеллектуальной собственности Психология маркетинговой деятельности Оптимизация технологических процессов общественного питания Философские проблемы науки и техники
УК-2	Высокотехнологичные производства продуктов питания Методы контроля качества пищевых продуктов Научные основы технологии функциональных продуктов питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Проектирование предприятий общественного питания Производственная организационно-управленческая практика
ОПК-3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этноконфессиональные ценности Оптимизация технологических процессов общественного питания История пищевых производств
ОПК-4	Оптимизация технологических процессов общественного питания Физиология питания Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции

ОПК-5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Оптимизация технологических процессов общественного питания
ПК-1	Высокотехнологичные производства продуктов питания Защита интеллектуальной собственности Проектирование предприятий общественного питания Психология маркетинговой деятельности Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью Нанотехнологии в области производства продуктов питания Оптимизация технологических процессов общественного питания Производственная организационно-управленческая практика Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ПК-4	Производственная технологическая практика Методы контроля качества пищевых продуктов Научные основы технологии функциональных продуктов питания Пищевые и биологические добавки Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
УК-1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
УК-2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ПК-1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы
ПК-4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 10 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 15 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость				Результаты		
	Зач.ед.	Часов			Кол-во дней	форма текущего контроля	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
		всего	контактная работа	Выполнение инд. задания			
Общая трудоёмкость по учебному плану	15	540	360	180			
1. Подготовительный этап. Работа с литературой и другими источниками по тематике проведения исследований выпускной квалификационной работы		72		72		УК-2.2, ОПК- 3.1, ПК-1 .1	
2. Изучение и разработка методики проведения исследований по тематике выпускной квалификационной работы		36		36		УК-1.1, УК- 1.3, ОПК-4.1	
3. Экспериментальный, научно-исследовательская работа. Организация проведения исследований и постановки экспериментов		108	108			УК-1.2, УК- 2.1, УК-2.3, ОПК-3.3, ОПК -5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3	
4. Постановка опыта проведения экспериментов и лабораторных исследований		144	144			ОПК-3.1, ОПК -3.2, ОПК-4.2, ОПК-4.3	
5. Обработка полученных результатов, анализ данных.		108	108			УК-1.3, ОПК- 3.1, ОПК-4.3, ОПК-5.3	
6. Заключительный этап. Анализ полученной информации, формулировка выводов и предложений		36		36		УК-1.3, ОПК- 3.2, ОПК-4.3, ПК-4 .1	
7. Подготовка отчёта по практике		36		36		УК-1.3, УК- 2.1, ОПК-3.2, ОПК-4.3	
Вид контроля	Экзамен						

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

- провести литературный и патентный поиск решения научной задачи;
- сформулировать теоретическую и практическую актуальность и значимость поставленной цели;
- сформулировать необходимую методику проведения исследований, сопутствующих наблюдений и учетов для доказательства объективности полученных результатов;
- в соответствии с разработанной методикой провести эксперимент с соблюдением всех требований стандартных методических указаний ведущих научных учреждений;
- провести математическую обработку полученных результатов и доказать их причинную зависимость от изучаемых приемов;
- провести экономическую рекомендуемых приемов в сравнении с традиционными;
- оформить полученные результаты в виде отчета по практике (выпускной квалификационной работы)

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;
- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;
- индивидуальное задание.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики Экзамен.

7.2 Время проведения аттестации с 24.03.2026 г. по 03.06.2026 г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший дневник по практике, отчет и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
ИТОГО		100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95;100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C– (4)		
[60; 70)	D– (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50; 60)	E– (3)		
[33,3; 50)	FX– (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0; 33,3)	F– (2)		

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набранный высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

7.4.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1.Александровский, С. А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие / С. А. Александровский. — Казань : КНИТУ, 2012. — 132 с. (ЭБС «Лань»)

2.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, Лань, 2021. — 416 с. (ЭБС «Лань»)

3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. — Электрон.текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 404 с.

4. Коломейченко, А.С. Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Коломейченко, Н.В. Польшакова, О.В. Чеха. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 228 с. (ЭБС «Лань»)

5. Пилипенко, Т.В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2018. — 118 с.

5. Управление качеством [текст]: учебное пособие / В.И. Гиссин.-2-е изд., доп., и перераб., - Москва.; Ростов-на-Дону: МарТ, 2003.-400с.

8.1.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. (ЭБС «Лань»)

2. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. (ЭБС «Лань»)

3. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. (ЭБС «Лань»)

4. Плотникова, Т. В. Организация детского питания [Электронный ресурс] / Т. В. Плотникова. — Электрон.текстовые данные. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. — 335 с.

5. Сучкова, Е. П. Разработка технической документации на новые пищевые продукты специального назначения [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е. П. Сучкова. — Электрон.текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 43 с.

6. Толпегина О.А. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. В 2 ч. Ч. 1: / О.А. Толпегина, Н.А. Толпегина. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 363 с. (ЭБС «Юрайт»).

7. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина.—Электрон.дан.—Санкт-Петербург:Лань,2019.—204с.

8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины -тематическое содержание дисциплины;

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .
2. Гарант .

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Кафе, рестораны, столовые г.Оренбурга и Оренбургской области различной формы собственности, которые соответствуют для прохождения производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.


Яичкин Владимир Николаевич

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой


Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств


Васильев Игорь Владимирович