

ББК 74.480.276.4я73  
К688

**Рецензенты:**

д-р техн. наук, доцент кафедры технологии и организации  
пищевых производств НГТУ *Е. С. Бычкова*

д-р техн. наук, профессор, зав. кафедрой  
технологии питания УрГЭУ *О. В. Чугунова*

Работа подготовлена на кафедре технологии и организации  
пищевых производств

**Корпачева С. М.**

К688

Организация практической подготовки по образовательной  
программе бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания» : учебно-ме-  
тодическое пособие / С. М. Корпачева, И. С. Забелина. – Ново-  
сибирск : Изд-во НГТУ, 2023. – 172 с.

ISBN 978-5-7782-5052-9

Представлены материалы по практической подготовке студентов:  
требования ФГОС ВО, программы учебной и производственной прак-  
тики, рекомендации по подготовке, оформлению и защите отчета по  
практике, а также критерии его оценивания.

Рекомендуется для обучающихся по образовательной программе  
бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продук-  
ции и организация общественного питания» (профили подготовки:  
«Технология продукции и организация предприятий в индустрии пи-  
тания» и «Безопасность и качество пищевой продукции»).

**ББК 74.480.276.4я73**

**ISBN 978-5-7782-5052-9**

© Корпачева С. М., Забелина И. С., 2023  
© Новосибирский государственный  
технический университет, 2023

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	3
<b>1. Общие положения по практической подготовке .....</b>	<b>4</b>
1.1. Виды практической подготовки (практики) .....	5
1.2. Направление обучающихся на практику .....	7
1.3. Руководство практикой .....	9
1.4. Обязанности обучающегося во время прохождения практики.....	11
<b>2. Учебная практика: ознакомительная практика.....</b>	<b>12</b>
2.1. Общие положения .....	12
2.2. Этапы прохождения учебной (ознакомительной) практики .....	13
2.3. Отчетная документация по учебной (ознакомительной) практике .....	18
<b>3. Учебная практика: технологическая практика.....</b>	<b>19</b>
3.1. Общие положения .....	19
3.2. Этапы прохождения учебной (технологической) практики.....	20
3.3. Отчетная документация по учебной (технологической) практике.....	27
<b>4. Производственная практика: технологическая практика .....</b>	<b>28</b>
4.1. Общие положения .....	28
4.2. Этапы прохождения производственной (технологической) практики ...	30
4.2.1. Производственная (технологическая) практика для студентов, обучающихся по профилю подготовки «Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания».....	31
4.2.2. Производственная (технологическая) практика для студентов, обучающихся по профилю подготовки «Безопасность и качество пищевой продукции» .....	42
4.3. Отчетная документация по производственной (технологической) практике .....	56

<b>5. Производственная практика: организационно-управленческая практика</b> .....	58
5.1. Общие положения .....	58
5.2. Этапы прохождения производственной (организационно-управленческой) практики .....	59
5.2.1. Производственная (организационно-управленческая) практика для студентов, обучающихся по профилю подготовки «Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания» .....	60
5.2.2. Производственная (организационно-управленческая) практика для студентов, обучающихся по профилю подготовки «Безопасность и качество пищевой продукции» .....	83
5.3. Отчетная документация по производственной (организационно-управленческой) практике .....	86
<b>6. Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</b> .....	88
6.1. Общие положения .....	88
6.2. Этапы прохождения производственной (преддипломной) практики .....	90
6.2.1. Производственная (преддипломная) практика для студентов, обучающихся по профилю подготовки «Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания» .....	90
6.2.2. Производственная (преддипломная) практика для студентов, обучающихся по профилю подготовки «Безопасность и качество пищевой продукции» .....	115
6.3. Отчетная документация по производственной (преддипломной) практике .....	117
<b>7. Общие требования к структуре отчета о прохождении практической подготовки и порядок его защиты</b> .....	119
7.1. Структура отчета .....	119
7.2. Аттестация студентов и критерии оценки практики .....	120
7.3. Оформление отчета .....	125
7.4. Рекомендации по заполнению дневника .....	127
7.5. Рекомендации по заполнению отзывов .....	128
Библиографический список .....	129
Приложения .....	133