

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.04**

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	З.Р. Ходырева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	Л.Е. Мелёшкина

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Производственная

Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ: стационарная и (или) выездная

Форма проведения: путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

Форма реализации: практическая подготовка

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания различного назначения	решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания различного назначения	современными методами сбора, обработки и анализа данных, связанных с фундаментальными исследованиями техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	виды научно-исследовательских и научно-производственных работ для проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов	использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами	навыкам в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной	Методику выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных	самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной	навыками работы с отечественной, зарубежной аппаратурой и приборами

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	задач, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания	аппаратуры и приборов	

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 14 з.е. (9 1/3 недель)

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 2

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1.Оформление на практику, общее знакомство с предприятием {творческое задание} (10ч.)[1,2,3,4]	Изучение правил внутреннего распорядка и требований к линейному персоналу предприятия
2.Инструктаж по технике безопасности {творческое задание} (8ч.)	Изучение техники безопасности на предприятии и сдача инструктажа по технике безопасности ответственному лицу
3.Ознакомление с работой складского хозяйства {творческое задание} (10ч.)[1,2,3,4]	Изучение правил предварительной и окончательной приемки сырья и полуфабрикатов. Заполнение журналов по приемке рискоориентированного сырья. Работа в программе МЕРКУРИЙ.
4.Работа в заготовочных цехах {творческое задание} (90ч.)[1,2,3,4]	Изучение производственной программы заготовочных цехов. Отработка производственной программы. Изучение технологических потоков заготовочных цехов
5.Ознакомление с работой горячего цеха {творческое задание} (100ч.)[1,2,3,4]	Работа в горячем цехе. Отработка производственной программы горячего цеха. Заполнение журналов, контроль ККТ горячего цеха.
6.Ознакомление с работой холодного цеха {творческое задание} (90ч.)[1,2,3,4]	Работа в холодном цехе. Составление ТТК на фирменные блюда предприятия. Заполнение журналов. Изучение технологических потоков холодного цеха. Оценка рисков и опасностей при приготовлении полуфабрикатов.
7.Работа в кондитерском цехе {творческое задание} (90ч.)[1,2,3,4]	Работа в кондитерском цехе. Разработка фирменных кондитерских изделий и блюд.
8.Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, бу-	Оценка рисков и опасностей в торговом зале при обслуживании гостей. Соблюдение правил безопасности и соблюдение требований МУ по обслуживанию

фет) {творческое задание} (80ч.)[1,2,3,4]	потребителей в условиях пандемии. Изучение технологических потоков готовых блюд и столовой посуды.
9.Оформление и защита отчета по практике {творческое задание} (26ч.)	Оформление отчета по практике. Защита в установленные сроки руководителю практики от кафедры ТПП

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

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

а) основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 15.03.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

б) дополнительная литература

2. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-

в) ресурсы сети «Интернет»

3. <https://biblioclub.ru/>
4. ЭБС "Лань"

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

При организации практики АлтГТУ или профильные организации предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, указанные в задании на практику.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет. Сдача отчета по практике осуществляется на последней неделе практики. Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

Содержание практики:

Введение

1. Организация работы предприятия.
2. Основные принципы работы заготовочных и доготовочных цехов по ХАССП.
3. Оценка рисков и опасностей на предприятии. Технические предложения.
4. Заключение