

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

Рабочая программа практики

| | |
|-----|---|
| Вид | Учебная практика |
| Тип | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04**

Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Учебная

Тип: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 |
| ОК-6 | способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | - различные подходы к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории; - важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития. | - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории; -определить место человека в системе социальных связей и в историческом процессе | - приемами ведения дискуссии и полемики; -навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного рода рассуждений; |
| ОПК-1 | способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий; правовые основы патентования, основные технологии поиска научно-технической информации в области высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования, современных технологий хранения пищевых продуктов и организации питания в России и за | осуществлять поиск и анализ различных источников научнотехнической, в том числе патентной информации; определять классификационные индексы проведения поиска; анализировать полученную информацию | методами и технологией проведения поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, а также анализом информации из различных источников |

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|--|---|---|---|
| | | знать | уметь | владеть |
| | | рубежом | | |
| ПК-1 | способностью использовать средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | <p>основы метрологии, методы и средства изменения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественно-го питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.; источники и пути загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и меры их устранения; химические и физические свойства товаров; перечень показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; технологический цикл товаров; основные виды тары и упаковочных материалов, их классификацию и различные требования к упаковке и таре; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции; процессы, происходящие при</p> | <p>использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, кон-троле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандарт-ные испытания по определению показателей физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; идентифицировать потреби-тельские свойства товаров, качественные и количе-ственные характеристики пищевых продуктов; организовывать рациональное хранение пищевых продук-тов; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; выявить и про-анализировать критические точки при производстве продукции; осуществлять техно-логический контроль, разработку технико-технологической документации по</p> | <p>методами установления ассортиментной принадлеж-ности пищевого продукта; методами расчета пока-зателей ассортимента товаров; методами и правилами определения градаций качества и дефектов раз-личных продовольственных товаров; методами расчета естественной убыли сырья и пищевых продуктов при хранении; методами состав-ления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; технологией производства кулинарной продукции, блюд ресторанной кухни, продукции специальных видов питания, кухонь народов мира, хле-бобулочных и мучных кондитерских изделий; ме-годами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сы-рья и готовой продукции питания</p> |

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|------------------------|--|--|---------|
| | | знать | уметь | владеть |
| | | <p>хранении и транспортировании пищевых продуктов; классификацию чужеродных веществ, пути их поступления и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; технологические процессы приготовления кулинарной продукции, технологию приготовления различных групп блюд и кулинарных изделий: специальных видов питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ресторанной продукции</p> | <p>соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную про-грамму предприятий питания; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства кулинарной продукции, продукции специальных видов питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО, ХАССП и GMP.</p> | |
| ПК-24 | способностью проводить | | | |

| Код компетенции из УП и этап её формирования | Содержание компетенции | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--|--|---|--|--|
| | | знать | уметь | владеть |
| | исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | алгоритм постановки эксперимента, методы и методики проведения теоретических и экспериментальных исследований; моделирование и прогнозирование проблем в индустрии питания и пути их решения; методику и этапы исследовательской деятельности, методы статистической обработки данных | выбирать тему исследований, описать ее актуальность, поставить цель и задачи, сделать выводы; выбирать методы исследования, описать результаты исследования и провести анализ; пользоваться современной приборной базой; выдвигать гипотезу и разрабатывать алгоритм эксперимента; использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования | навыками проведения экспериментальных исследований в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания; методикой планирования эксперимента; понятийным аппаратом в определенных областях исследований, имеющих отношение к сфере общественного питания; методами и методиками проведения исследований; научным мышлением и методами научно-технического творчества |

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 4 з.е. (2 2/3 недели)

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 2

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

| Разделы (этапы) практики | Содержание этапа практики |
|---|--|
| 1. Подготовительный этап(10ч.)[1,6,7] | Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, общее знакомство с предприятием |
| 2. Основная часть(100ч.)[1,2,3,4,5,6,7] | 1. Ознакомление с работой складского хозяйства 2. Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов 3. Ознакомление с работой горячего цеха 4. Ознакомление с работой холодного цеха 5. Ознакомление с работой специализированных цехов, |

| | |
|--|--|
| | включая кондитерский цех 6. Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары 7. Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточная, буфет) |
| 3. Подготовка и защита отчета(34ч.)[1,2,3,4,5,6,7] | |

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. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>

б) дополнительная литература

2. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников. —

Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8353-2634-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156111>

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189>

5. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93367>

6. Учебно-методическое пособие к прохождению учебной практики для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения / Л.Е. Мелёшкина, З.Р. Ходырева, М.А. Вайтанис ; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. — Барнаул: АлтГТУ, 2020. — Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_UchPrakt_ump.pdf

в) ресурсы сети «Интернет»

7. Научный журнал "Индустрия питания" <http://foodindustry.usue.ru/ru>

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. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

