

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

Рабочая программа практики

| | |
|-----|---|
| Вид | Производственная практика |
| Тип | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |

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

Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: **заочная**

| Статус | Должность | И.О. Фамилия |
|------------|----------------------|----------------|
| Разработал | доцент | М.А. Вайтанис |
| 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: Производственная

Тип: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|--|-----------|--|
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.2 | Взаимодействует с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.2 | Формулирует цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей |
| ПК-1 | Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | ПК-1.1 | Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции |
| | | ПК-1.2 | Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | ПК-1.3 | Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов |
| ПК-2 | Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | ПК-2.1 | Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания |
| | | ПК-2.2 | Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями |
| | | ПК-2.3 | Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания |
| ПК-3 | Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания | ПК-3.1 | Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания |
| | | ПК-3.2 | Анализирует параметры технологических процессов производства продукции |

| Компетенция | Содержание компетенции | Индикатор | Содержание индикатора |
|-------------|---|-----------|--|
| ПК-4 | Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | | общественного питания |
| | | ПК-4.1 | Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания |
| | | ПК-4.2 | Использует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания |
| | | ПК-4.3 | Предлагает технические решения для производства продукции общественного питания |
| ПК-5 | Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий | ПК-5.1 | Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами |
| | | ПК-5.2 | Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач |

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 6 з.е. (4 недели)

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 10

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

| Разделы (этапы) практики | Содержание этапа практики |
|---|---|
| 1.Подготовительный этап {беседа} (4ч.)[1,2,3,4] | Оформление на практику, общее знакомство с предприятием |
| 2.Подготовительный этап. {беседа} (2ч.)[1,2,3,4] | Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и правилам внутреннего трудового распорядка |
| 3.Получения про-фессиональных умений и навыков {ролевая игра} (8ч.)[1,2,3,4] | Ознакомление с работой складского хозяйства |
| 4.Получения про-фессиональных умений и навыков {ролевая игра} (25ч.)[1,2,3,4] | Ознакомление и работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов |
| 5.Получения про-фессиональных умений и навыков {ролевая игра} (25ч.)[1,2,3,4] | Ознакомление и работа в горячем цехе |
| 6.Получения про-фессиональных умений и навыков {ролевая игра} (25ч.)[1,2,3,4] | Ознакомление и работа в холодном цехе |
| 7.Получения про-фессиональных | Ознакомление и работа в кондитерском цехе |

| | |
|---|---|
| умений и навыков {творческое задание} (25ч.)[1,2,3,4] | |
| 8.Получения про-фессиональных умений и навыков {творческое задание} (25ч.)[1,2,3,4] | Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары |
| 9.Получения про-фессиональных умений и навыков {ролевая игра} (25ч.)[1,2,3,4] | Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет, магазин-кулинарии) |
| 10.Подготовка отчета по практике {творческое задание} (50ч.)[1,2,3,4] | Оформление отчета |
| 11.Промежуточная аттестация по практике {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4] | Доклад, защита отчета |

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. Проектирование предприятий общественного питания : практикум : [16+] / А.Т. Васюкова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 144 с. : ил. – Режим

доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950>

2. 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>

б) дополнительная литература

3. 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>

4. 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>

в) ресурсы сети «Интернет»

. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ
<http://ellib.gpntb.ru/> – Электронная библиотека ГПНТБ России;

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, 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.