

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): **19.03.04**

Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	З.Р. Ходырева
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: 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
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	структуру естественнонаучных знания и диалектику взаимодействия основных компонентов; -специфическую терминологию и ряд универсальных понятий, выработанных для общенаучного применения;	- обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию, а также применять полученные знания при решении профессиональных задач, при разработке экологических и социальных проектов,	-навыками самостоятельного рационально-обоснованного действия и сознательного выбора как ведущих факторов становления личности, способной к самообучению, самоконтролю и самообразованию.
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	факторы, влияющие на качество продукции, классификацию показателей качества; методы проведения органолептической и физико-химической оценки качества производимой продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности	проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; осуществлять контроль за технологическим процессом производства ресторанной продукции; разрабатывать мероприятия по их предупреждению; разрабатывать и реализовывать мероприятия по со-	методами органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции при проведении технологического контроля; навыками анализа технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с целью поиска путей их совершенствования

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		<p>производства ресторанной продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства ресторанной продукции; сущность технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, изменения пищевых веществ при производстве и хранении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>вершению техно-логических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; пользоваться методами управления качеством продукции; осуществлять входной, операционный и приемочный контроль на предприятиях питания.</p>	
ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>основные характеристики элементов приводов технологического оборудования; основы теории механизмов и машин; классификацию механизмов, узлов и деталей, общие вопросы проектирования и конструирования; понятие о точности изготовления, основах взаимозаменяемости и стандартизации; общие сведения о механических, зубчатых, червячных, цепных, ременных</p>	<p>производить расчет и подбор приводов технологического оборудования для производства продуктов питания</p>	<p>методами подбора и эксплуатации приводов технологического оборудования</p>

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		передачах; соединения деталей машин, достоинства, недостатки, область применения		
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания	использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.	современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 4

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1.Инструктаж по технике безопасности {творческое задание} (2ч.)	Студент изучает правила внутреннего распорядка предприятия. Изучает основные опасности, возникающие в процессе работы на предприятии. Расписывается в журнале инструктажа по ТБ.
2.2. Ознакомление с работой складского хозяйства, поставщиками сырья и полуфабр. {приглашение специалиста} (20ч.) [1,2,3,4]	Изучение графика загрузки складских помещений и холодильных камер. Отработка навыков первичной и окончательной приемки сырья и полуфабрикатов.
3.Работа в заготовочных цехах по механической обработке сырья и полуфабрикатов. {работа в малых	Отработка навыков первичной обработки овощного сырья, зелени и фруктов. Изучение и практическое применение знаний по обработке мяса, птицы и рыбы в

группах} (20ч.)[1,2,3,4]	полуфабрикаты по заданию производственной программы мясо-рыбного цеха. Составление производственных программ заготовочных цехов
4.4.Изучение организации производства горячего и холодного цеха и работа в них. {работа в малых группах} (20ч.)[1,2,3,4]	Применение полученных практических знаний и умений в области доготовки и оформления готовых блюд с соблюдением всех требований ТК или ТТК. Отработка рискоориентированных блюд с соблюдением принципов ХАССП.
5.5. Изучение организации производства специализированных цехов или участков. {работа в малых группах} (20ч.)[1,2,3,4]	Изучение и оценка правильности технологических потоков в специализированных цехах или участках. Отработка производственной программы.
6.Ознакомление и работа в торговой группе помещений. Отличительные особенности меню данного предприятия. {работа в малых группах} (10ч.)[1,2,3,4]	Работа в торговом зале предприятия по обслуживанию гостей. Изучение принципов формирования потоков готовых блюд и использованной посуды. Соблюдение предприятием требований безопасности для гостей согласно производственной программе предприятия и чек-листу по уборке зала и инструктажа линейного персонала.
7.Оформление и защита отчета по практике {творческое задание} (16ч.)	оформление отчета по прохождению практики в соответствии с НТД АлтГТУ. Защита отчета на кафедре 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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	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> (дата обращения: 15.03.2021). – Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.

б) дополнительная литература

2. 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.

в) ресурсы сети «Интернет»

3. https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub
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. Структура отчета:

1. Введение
 2. Организация работы предприятия общественного питания. Чек-лист.
 3. Организация складских помещений.
 4. Организация работы заготовочных цехов.
 5. Организация работы доготовочных цехов.
 6. Организация работы торгового зала.
 7. Выводы.
- Список литературы.