

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

## Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	Преддипломная практика

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	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

**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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс	методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научно-материальную базу; методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений;	уметь проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов. технологических процессов.	владеть терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания
ПК-2	владением современными информационными	знать системы программирования и	уметь использовать языки и системы	владеть навыками проведения

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	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	программные средства для работы на персональном компьютере	программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;	теоретических и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; навыками работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	владеть навыками организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; структуру биосферы; эко-системы; взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального взаимодействия природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; знает теоретические основы сервисной деятельности и умеет подобрать приемы и методы	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных	владеть методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; навыками диверсификации, комбинирования, видоизменения и совершенствования сервисной деятельности предприятия в соответствии с этнокультурными, историческими, религиозными и иными традициями и запросами клиентов, навыками выстраивания системы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		обслуживания, отвечающие этнокультурным, историческим и религиозным традициям потребителей;	климатических условий; выявлять потребности потребителей на основе выявленных предпочтений, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей;
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; Разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; ресурсы и технические средства для реализации процессов производства кулинарной продукции, методику оценки и планирования внедрения инноваций в производство.	уметь рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет технологических процессов производства продукции питания; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; систематизировать информацию об инновационных технологических процессах производства кулинарной продукции, ресурсах и технических средствах; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; анализировать и оценивать производственно-технологический уровень процессов	владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; навыками выбора и использования оптимальных технологических процессов, ресурсов, технических средств для реализации процессов производства кулинарной продукции.

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
			производства кулинарной продукции;	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; основные положения в области технического регулирования предприятий питания, основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;	уметь оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими государственными органами; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии на предмет соответствия нормативным документам; предлагать и реализовывать мероприятия по устранению недостатков и несоответствий деятельности предприятий питания требованиям нормативных и технологических документов	владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
ПК-24	способностью проводить исследования по	знать методы	уметь проводить	владеть методами

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	заданной методике и анализировать результаты экспериментов	химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные характеристики органических веществ; разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; определить основные тенденции и перспективы развития рынка;	проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии (неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной), нанотехнологии и биохимии, физики и математики; навыками выполнения химических лабораторных операций; владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования.
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов	знать сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической	уметь находить научно-техническую информацию из различных источников;	владеть методами инновационных информационных связей в общественном питании; методами и

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	питания	информации в сфере питания;	использовать электронную почту, режим он-лайн диалога, интернет-конференции;	приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации; методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской деятельности.
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы статистической обработки данных;	уметь планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную математическую модель; умеет получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;	владеть методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых	знать основы расчетов на	уметь выполнять расчеты на	владеть навыками расчета площадей

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей; структуру производства предприятий питания, взаимосвязь подразделений и цехов предприятий питания, логистические процессы на предприятии питания, нормы проектирования зданий, особенности проектирования предприятий питания, этапы проектирования, разделы проекта правила оформления проектов, нормы техоснащения предприятий питания, правила размещения предприятий питания, нормы инженерной привязки оборудования	прочность и жесткость; расчеты деталей машин и механизмов; оценить правильность составления технико-экономического обоснования проекта строительства, реконструкции и перепланировки предприятия питания, рассчитать необходимое количество оборудования в соответствии с производственной программой предприятия, рассчитывать необходимую площадь производственных помещений, разработать план размещения оборудования	производственных и торговых помещений предприятия питания; расчета и подбора оборудования для производства кулинарной продукции и полуфабрикатов; планировки и оснащения предприятий питания.
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания; основы проектирования и реконструкции предприятий питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей;	уметь разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; находить и обрабатывать информацию в области проектирования предприятий питания; составлять техническое задание на разработку проектов предприятия питания различных	владеть навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов.



Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<p>правила построения производственной программы предприятий, знает принципы технико-экономического обоснования проекта предприятия питания;</p> <p>основные варианты планировочных решений предприятий питания; нормы оформления проектной документации: экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов)</p>	<p>типов, выполнять и читать чертежи (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов)</p>	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>знать нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий питания различных типов, нормы проектирование и реконструкции предприятий питания; методику расчета объема работ, численности работающих; порядок согласования проектной документации предприятий; нормы ведения деловых переговоров, оформления договоров с проектными организациями</p>	<p>уметь разрабатывать планировочные решения зон и участков; обеспечивает надлежащее исполнение нормативных, технологических, строительных и других требований к предприятиям питания; составлять договора на выполнение проектных работ, поставку оборудования, монтаж, сервисное обслуживание, умеет выбрать оптимальное решение в области технического оснащения предприятий питания</p>	<p>владеть навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 8

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1. Инструктаж по технике безопасности {беседа} (6ч.)	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и правилам внутреннего распорядка
2. Основная часть {ролевая игра} (160ч.) [1,2,3,4]	Работа на предприятии. Сбор сведений о предприятии. Изучение структуры предприятия, оснащенность производственных цехов предприятия и складской группы помещений. Анализ ассортимента цехов. Приобретение знаний и умений на рабочих местах предприятия.
3. Оформление и защита отчета по практике {ролевая игра} (50ч.)	Оформление пояснительной записки и графических листов и 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 ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## **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 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 отчётов по практике. При защите используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчёт.

Сдача отчета по преддипломной практике осуществляется не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации. Formой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.