

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: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	М.А. Вайтанис

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	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>мероприятия по совершенствованию технологических 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: 6

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1.Подготовительный этап(4ч.)[1,2,3,4]	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием
2.Инструктаж по технике безопасности(2ч.)	Инструктаж по технике безопасности
3.Основная часть(92ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]	1. <input type="checkbox"/> Ознакомление с работой складского хозяйства; 2. <input type="checkbox"/> Ознакомление и работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов; 3. <input type="checkbox"/> Ознакомление и работа в горячем цехе; 4. <input type="checkbox"/> Ознакомление и работа в холодном цехе; 5. <input type="checkbox"/> Ознакомление и работа в кондитерском цехе;

	6. <input type="checkbox"/> Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары; 7. <input type="checkbox"/> Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет, магазин-кулинарии).
4. Оформление и защита отчета по практике(10ч.)	Оформление отчета по практике. Защита отчета по практике

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. Габелко, С.В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С.В. Габелко, О.В. Рогова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412>

2. 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. Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>

3. 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. Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/156111>

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/103192>

5. 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. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93452>

б) дополнительная литература

6. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/93367>

7. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/123665>

8. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/4885>

в) ресурсы сети «Интернет»

9. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (с изменениями на 8 августа 2019 года). — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>

10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

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 практике осуществляется на последней неделе практики.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачёт с оценкой.

Отчёт по практике состоит из основных структурных элементов: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение и список использованных источников.