

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

Рабочая программа практики

Вид	Производственная практика
Тип	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	Е.В. Писарева
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: 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

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	знать основные методы и приемы поиска информации, основы мотивации и стимулирования работников предприятия	уметь разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия; разрабатывать стимулирующие программы; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; умеет нести ответственность за свои действия и имеет высокую самомотивацию	владеть навыками самоорганизации и разработки мотивационных и стимулирующих программ навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать основные законы в технологических процессах производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства	уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; организовать технологический контроль, эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; технологическими нормами качества; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		<p>продуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья</p>	<p>питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания</p>	
ПК-24	<p>способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>знать методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания</p>	<p>уметь проводить 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; уметь проводить исследования по заданной методике; определить</p>	<p>владеть методами 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 анализа результатов, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования</p>

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
			основные тенденции и перспективы развития рынка	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 питания	знать сущность и значение научно-технической информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере питания	уметь находить научно-техническую информацию из различных источников; анализировать зарубежный опыт; использовать электронную почту, режим он-лайн диалога, интернет-конференции	владеть методами анализа инновационных знаний в общественном питании; методами и 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 описания проводимых экспериментов: метрологии, методы и средства измерения физических величин; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; основы дискретной математики, теории вероятности и	уметь подготавливать проводимый эксперимент, планировать эксперимент, составлять обзоры, с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную	владеть методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
		математической статистики, численных методов; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы статистической обработки данных	математическую модель; умеет получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 5 з.е. (3 1/3 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.Оформление на практику, общее знакомство с предприятием(4ч.)[1,5]	
2.Инструктаж по технике безопасности(4ч.)	
3.Основная часть(148ч.)[1,2,3,4,5,6]	Ознакомление с работой складского хозяйства Работа в заготовочных цехах по механической и кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов Ознакомление с работой горячего цеха Ознакомление с работой холодного цеха Ознакомление с работой специализированных цехов Ознакомление с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары Ознакомление с работой торговой группы помещений
4.Оформление и защита отчета по практике(24ч.)	

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. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания. Характеристика, химический состав, свойства, область применения : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2016. — 160 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90516.html>

2. 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>

б) дополнительная литература

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

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

5. 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>

в) ресурсы сети «Интернет»

6. http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.16 Пищевая промышленность

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.