

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

Рабочая программа практики Б2.В.П.2

Вид	Производственная практика
Тип	Научно-исследовательская работа

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.04**
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»	О.В. Кольтюгина
	Директор ИнБиоХим	Ю.С. Лазуткина
	руководитель ОПОП ВО	А.В. Снегирева

г. Барнаул

1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: Производственная практика

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

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3	Представляет результаты собственной и/или командной деятельности
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1	Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке
		УК-4.2	Использует коммуникативные технологии как средство делового общения, в том числе на иностранном языке
		УК-4.3	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке
ПК-1	Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов	ПК-1.1	Описывает новые технологические процессы в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.2	Разрабатывает план внедрения новых технологий и новой продукции общественного питания в производство пищевых продуктов
ПК-2	Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1	Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания
		ПК-2.2	Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.3	Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.1	Демонстрирует знание стандартных методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции общественного питания
		ПК-3.2	Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
		ПК-3.3	Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов,

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
			технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.1	Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-4.2	Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания
		ПК-4.3	Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 15 з.е. (10 недель)

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 4

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1. Подготовка научной статьи или аналитического обзора по теме (заданию) {творческое задание} (100ч.)[1,2,3,4]	Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской научно-исследовательской работе, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке
2. Изучение специальной литературы. Составление плана научно-исследовательской работы {творческое задание} (80ч.)[1,2,3,4]	Подбор материала по выбранной тематике, в том числе достижения отечественной и зарубежной науки
3. Выполнение всех разделов научно-исследовательской работы {творческое задание} (310ч.)[1,2,3,4]	Изучение патентных данных по теме практики. Проектирование рецептуры. Составление математической модели рецептуры и оценка эффективности рецептурных компонентов. Отработка рецептуры. Изучение физико-химических показателей и безопасности разработанного продукта. Составление заявки на патентование. Выводы
4. Оформление отчета и подготовка к защите {творческое}	Оформление отчета. Защита руководителю практики от кафедры 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	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. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 21.03.2021).

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: 25.03.2021). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный.

в) ресурсы сети «Интернет»

- <https://biblioclub.ru>
- <https://e.lanbook.com>

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.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

Содержание (пример):

Ведение

1. Исторические аспекты создания функциональных продуктов питания
2. Патентные исследования по разработке функциональных продуктов и сырья для их приготовления
3. Проектирование рецептуры продуктов функционального назначения
4. практическая реализация результатов

Выводы