

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

Рабочая программа практики Б2.В.У.2

Вид	Учебная практика
Тип	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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	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: Учебная практика

Тип: Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4	Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
ПК-1	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции
		ПК-1.2	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
		ПК-1.3	Способен проводить анализ качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общий объем практики – 5 з.е. (3 1/3 недель)

Форма промежуточной аттестации – Зачет с оценкой.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Семестр: 6

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Разделы (этапы) практики	Содержание этапа практики
1.Инструктаж по технике безопасности и охране труда(2ч.)[1]	
2.Получение профессиональных умений и	Работа на предприятии. Сбор сведения о предприятии. Изучение структуры, работы и оснащенности

навыков(119ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12]	производственных участков предприятия. Приобретение знаний и умений на рабочих местах предприятия
3.Обработка теоретического материала(40ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16]	Структура предприятия, ассортимент, структура и оснащённость производственных цехов, описание технологий производства выпускаемой продукции
4.Выполнение графической части(18ч.)[1,2,3,4,5,8,9,10,11,12,13]	Графическая часть: технологическая схема, аппаратурно-технологическая схема одного вида производимой предприятием продукции
5.Оформление и защита отчета по практике(1ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16]	

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. Писарева Е. В., Фролова А. Е. Учебно-методическое пособие к научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2023. – 62 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_NIR_ump.pdf

2. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие : [16+] / С. В. Габелко, О. В. Рогова ; Новосибирский

государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575412> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст : электронный.

3. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04281-2. – Текст : электронный.

4. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки : учебное пособие : [16+] / И. Б. Плотников, Д. В. Доня, К. Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2634-1. – Текст : электронный.

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный.

6. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие : [12+] / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.] ; под общ. ред. С. И. Сычика, Е. В. Федоренко. – Минск : РИПО, 2017. – 136 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр.: с. 117-119. – ISBN 978-985-503-644-0. – Текст : электронный.

б) дополнительная литература

7. Рождественская, Л. Н. Создание предприятия питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 192 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687594> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-2620-3. – Текст : электронный.

8. 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: 10.03.2023). – Библиогр.: с. 83-85. – ISBN 978-5-394-03486-2. – Текст : электронный.

9. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный.

10. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722> (дата обращения: 10.03.2023). – Библиогр.: с. 133-142. – ISBN 978-5-7882-2559-3. – Текст : электронный.

в) ресурсы сети «Интернет»

11. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки". – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>

12. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции". – Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Режим доступа: <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=OTN&n=6530#dBwZ5YTwPsBNQ0Au>

14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

15. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

16. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Режим доступа: https://mskstandart.ru/upload/file/gost_r_51705.1-2001.pdf

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. Для преддипломной практики – не позднее дня, предшествующего началу государственной итоговой аттестации. Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой.

