

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

## Рабочая программа практики Б2.В.У.1

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| Вид | Учебная практика         |
| Тип | Ознакомительная 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: **заочная**

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

г. Барнаул

## 1. ВИД, ТИП, СПОСОБ и ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

**Вид:** Учебная практика

**Тип:** Ознакомительная 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

| Компетенция | Содержание компетенции   | Индикатор | Содержание индикатора  |
|-------------|--|-----------|--|
| 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  |
| ПК-3        | Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания   | ПК-3.1    | Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания   |
|             |  | ПК-3.2    | Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания   |

## 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

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

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет с оценкой.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

**Семестр:** 4

**Форма промежуточной аттестации:** Зачет с оценкой

| Разделы (этапы) практики   | Содержание этапа практики |
|--|---------------------------|
| 1. Оформление на практику, общее знакомство с предприятием(4ч.)[1,2,3,4] |                           |
| 2. Инструктаж по технике   |                           |

|  |  |
|--|--|
| безопасности(4ч.)                              |  |
| 3.Основной этап(148ч.)[1,2,3,4]                | Ознакомление с работой складского хозяйства<br>Работа в заготовочных цехах по механической и кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов<br>Ознакомление с работой горячего цеха<br>Ознакомление с работой холодного цеха<br>Ознакомление с работой специализированных цехов<br>Ознакомление с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары<br>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   | 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. ( <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. 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> (дата обращения: 28.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей  
<http://www.iprbookshop.ru/90516.html>

2. Писарева Е.В. Методические указания по учебной практике. Ознакомительная практика для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной форм обучения / Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2022. – 43с.  
[http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva\\_OznakPrakt\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_OznakPrakt_mu.pdf)

## б) дополнительная литература

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952> (дата обращения: 01.04.2023). – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный.

4. 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: 01.04.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04281-2. – Текст : электронный.

## в) ресурсы сети «Интернет»

4. [http://window.edu.ru/catalog/resources?p\\_rubr=2.2.75.16](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 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.

