

Б2.У.1 По получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.Цели и задачи практики

Цель учебной практики – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением, ознакомление с производственным процессом, получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Основными задачами учебной практики являются:

- ознакомление с функциональным составом помещений учебного кафе Кабардино-Балкарского ГАУ;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности;
- ознакомление с эксплуатацией механического оборудования;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
- изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодовоовощном сырье.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности.</p> <p>Уметь: развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам.</p> <p>Владеть: навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства</p>
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знать: основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.</p> <p>Уметь: анализировать полученную информацию.</p> <p>Владеть: методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях.</p>
ПК-15	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области	<p>Знать: современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой информации в</p>

	<p>потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>области развития индустрии питания. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания. Владеть: методами сбора и анализа информации в области развития индустрии питания.</p>
--	--	--

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
1.	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4		4
		Ознакомительная экскурсия. Получение задания на практику. Ознакомление со структурой отчета.	2	4	6

2.	Ознакомительный	<p>Раздел 1. Работа в учебном кафе</p> <p>Ознакомление с функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений кафе, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием.</p> <p>Ознакомление с видами перерабатываемого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассортиментом выпускаемой продукции и условиями её реализации.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего трудового распорядка.</p> <p>Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены.</p> <p>Механическая обработка картофеля, корнеплодов, сезонных овощей и плодов. Фигурная нарезка картофеля, корнеплодов.</p> <p>Механическая обработка мяса.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Раздел 2. Работа в лаборатории физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции.</p> <p>Изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодоовощном сырье.</p>	22	36	58
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических	4	8	12

		данных			
		Комплексный анализ собранных данных		8	8
4.	Заключительный	Подготовка отчета по учебной практике	4	12	16
Итого			40	68	108

5.Общая трудоемкость: – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 40 часов
2. Самостоятельная работа 68 часов

Аттестация – зачет.