

Б2.У.1 по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная)

1.Цели и задачи дисциплины

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 предприятия;
- 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.

2. 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	Знать: факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности Уметь: развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам. Владеть: навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
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	Знать: основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий. Уметь: анализировать полученную информацию. Владеть: методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях.

	технологий	
ПК-15	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знать: современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания.</p> <p>Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания.</p> <p>Владеть: методами сбора и анализа информации в области развития индустрии питания.</p>

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика 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	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
		Ознакомительная экскурсия. Получение задания на практику. Ознакомление со структурой отчета.
2.	Ознакомительный	<p>Ознакомление с предприятием, его типом, функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений, 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. 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>

		Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий. Работа в лаборатории физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции.
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных Комплексный анализ собранных данных
4.	Заключительный	Подготовка отчета по учебной практике

5.Общая трудоемкость: недель/часов/зачетных единиц -2/108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

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

Аттестация – зачет.