**АННОТАЦИЯ**
**ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
**Б2.О.01(У) «Учебная практика, ознакомительная»**

**Направление подготовки:** 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
**Профиль:** «Технология продуктов общественного питания»

**Квалификация выпускника – бакалавр**

**1. Цели и задачи учебной практики**

Целью «учебной практики является получение студентами практических навыков работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Задачами прохождения практики являются**:** возможность ознакомить студентов: с особенностями функционирования предприятий общественного питания; технологическими процессами производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса; с особенностями организации рабочих мест поваров и пекарей; с организацией работы отдельных цехов; приобрести практические навыки работы на рабочих местах в цехах предприятий общественного питания; ознакомиться и научиться работать на основных видах механического, теплового, холодильного оборудования; изучить правила: охраны труда и техники безопасности, пищевой санитарии, личной гигиены и пищевой безопасности продуктов.

**2 Место учебной практики в структуре ОПОП ВО:**

*2.1 Принципы построения курса:*

«Учебная практика, ознакомительная» относится к обязательной части.

Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами*:* «Биохимия», «Введение в технологию продуктов питания.

Знания, умения и навыки, формируемые в ходе практики, могут быть использованы при изучении дисциплин: «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»; «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств».

**3 Требования к результатам освоения учебной практики**

**3.1 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:**

– способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. (ОПК-1);

– способен обосновывать применение и использовать программные продукты и коммуникационные технологии (ОПК-1.1);

– способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании (ОПК-1.2);

– способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции (ОПК-4);

– способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания (ОПК-4.1);

– способен предложить подходы к организации производств продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания (ОПК-4.2).

**4. Краткое содержание практики:**

I. Подготовительный этап

1 Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2 Ознакомительная лекция.
3 Правила внутреннего распорядка.

II. Основной этап

1 Ознакомление с технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе.
2 Ведение дневника.

III. Заключительный этап

1 Сбор материала.
2 Обработка материала.
3 Систематизация материала.
4 Подготовка отчета по практике.

**5. Общая трудоемкость практики составляет 8 зачетных единиц.**

**6 Разработчик:** к.т.н., доцент И.В. Назаров