АННОТАЦИЯ
ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.О.02(У) «Учебная практика, технологическая»

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 закрепление и углубление теоретических знаний и получение студентами практических навыков работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, овладение умениями и навыками научно-исследовательской деятельности.

Задачами «Учебной практики, технологической» является 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, технологическая» 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: «Технология продукции общественного питания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

.

3. Требования к результатам освоения учебной практики

3.1 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

– способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

– способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1);

– способен использовать фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания (ОПК-2.2);

– способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания (ОПК-2.3);

– способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

– способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания (ОПК-3.1);

– способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности (ОПК-3.2);

– способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов (ОПК-3.3);

– способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики (ОПК-5);

– способен демонстрировать базовые знания экономики в сфере производства продуктов питания (ОПК-5.1);

– способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей (ОПК-5.2).

4. Краткое содержание практики:

I . Подготовительный этап

1 Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

2 Ознакомительная лекция.

3 Правила внутреннего распорядка.

II. Производственный этап

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

4 Ведение дневника.

III Подготовка отчета по практике

5 Сбор материала.

6 Обработка материала.

7 Систематизация материала.

8 Подготовка отчета по практике.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 18 зачетных единиц.

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