

Аннотация рабочей программы производственной (технологической) практики

Вид практики	Производственная (технологическая) практика
Способы и формы проведения	<p>Производственная (технологическая) практика проводится на основе договоров между университетом и предприятиями индустрии питания.</p> <p>Руководят производственной (технологической) практикой студента преподаватели кафедры технологии продукции и организации общественного питания от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации.</p> <p>Перед началом практики руководитель практики от ДГТУ консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой технологической практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета.</p> <p>Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-9; ОПК-3; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22.
Результаты обучения при прохождении практики	<p>Для прохождения технологической практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями</p> <p>Знать: ассортимент полуфабрикатов для сложных блюд; основные критерии оценки качества полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке полуфабрикатов; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных</p>

	<p>закономерностей био-технологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья; физиологические нормы потребления пищевых веществ; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p>Владеть: нормами деловой переписки и делопроизводства; навыками экономического анализа производства продукции питания; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
Место практики в	Цикл дисциплин – Практики

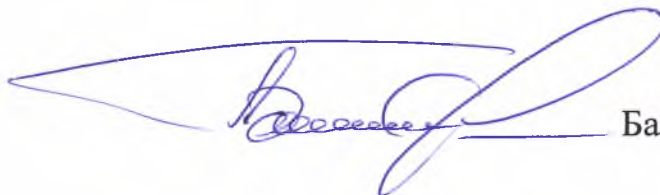
структуре образовательной программы	Часть – Технологическая практика
Трудоемкость з.е. (неделях, часах)	6 (4 недели, 216 часов)
Содержание практики	<p>В содержание практики включается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием общественного питания; Характеристика складского хозяйства; изучение организации работы мясного цеха (рыбного, птицегольевого) в роли стажера начальника цеха; изучение организации работы овощного цеха; изучение организации работы цеха по доготовке п/ф и частичной обработки сырья; изучение организации работы горячего цеха в роли стажера зав. производством (шеф-повара); изучение организации работы холодного цеха; изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских; изучение организации работы моечного отделения столовой и кухонной посуды; ознакомление с контролем качества выпускающей продукции на предприятии; изучение охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии оп; изучение санитарно-технической системы предприятия; изучение основных экономических показателей работы предприятия.
Формы отчетности	Зачет с оценкой в 6 семестре

Зав. кафедрой ТПиООП



Демирова А.Ф.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.