

Компонент ОПОП 19.04.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
Б2.В.03(П)
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Дисциплины
(модуля)

Технологическая практика

Разработчик (и):

Бражная И.Э.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

Б.Ф.Петров

ФИО

Мурманск
2026

Пояснительная записка

Объем дисциплины 6 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

№	Код компетенции и ее формулировка	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
1.	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.	Знать: - алгоритм организации и управления научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов; Уметь: - организовать и управлять научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов Владеть навыками: - организации и управления научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

2. Содержание дисциплины (модуля)

1. Подготовительный этап. Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, общие организационные вопросы. Знакомство с содержанием, задачами и порядком прохождения, Инструктаж по технике безопасности. Получение индивидуального задания.

2. Основной этап. Выполнение патентного поиска за последние 5 лет по общедоступным базам данных. Анализ собранной информации для определения направления разработки нового продукта с улучшенными свойствами с учетом требований действующей нормативной документации. Сбор, анализ и обобщение материалов, характеризующих выбранный объект исследования. Разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий. Исследование и анализ причин возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение. Исследование и анализ соответствия нормативным документам качества пищевой продукции с помощью органолептической оценки. Разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий. Предоставление обзора литературы, списка методов исследования, технологических документов на новый вид продукции.

3. Итоговый этап. Подготовка отчета по технологической практике, предоставление отчета на кафедру, защита отчета.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;

- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;

- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М. : Деловая литература, 1999. – 480 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 1998. – 126 с.
3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 352 с.
4. Квалиметрия и системный анализ : учеб. Пособие для вузов / В. И. Кириллов. -2-е изд.- Минск : Новое знание, 2013 – 439 с.
5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров : учеб. для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2013, 2015. - 463 с. : ил. - (Бакалавр. Базовый курс). - Библиогр.: с. 421-422. - ISBN 978-5-9916-2578-4 (Изд-во Юрайт). - ISBN 978-5-9692-1434-7 (ИД Юрайт) : 339-02.

Дополнительная литература:

1. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В. В. Колпакова, И. С. Витол, И. Б. Кобелева. – СПб: ГИОРД, 2004. - 640 с.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» –
URL: <http://window.mauniver.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Операционная система Microsoft Windows Vista

Офисный пакет Microsoft Office 2010

Электронный переводчик PROMT NET 8.5 лицензионный договор от 01.12.2009, PROMT NET 9.5 от 27.06.2012

Электронные словари ABBYY Lingvo x3 Английская версия, Европейская версия, 2009 год

Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0, 2009 год

MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009.

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в

