

## **АННОТАЦИЯ**

### **Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

(наименование практики)

---

#### **1. Цель и задачи практики**

Цель – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью и производственным процессом.

Задачи:

1. Углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин;
2. Подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных специальных дисциплин;
3. Приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков.

#### **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная практика – «Введение в профессию», «Общая и неорганическая химия», «Основы информационной культуры».

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология продуктов общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 1-4.

#### **3. Способ проведения практики**

стационарная;  
выездная.

#### **4. Тип и форма (формы) проведения практики**

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Форма проведения практики: дискретно.

## 5. Место проведения практики

ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б

## 6. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.
	Уметь: оценивать параметры производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.
	Владеть: навыками работы с нормативной документацией.
-готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	Знать: технологические процессы производства продукции питания.
	Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	Владеть: навыками производства продуктов питания.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техничес	Знать: структуры предприятий общественного питания; кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала;

кую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	нормативную технологическую документацию.
	Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания.
	Владеть: навыками работы с нормативной технологической документацией.

### Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	Подготовительный этап, включающий: 1.1. Инструктаж по технике безопасности 1.2. Составление плана работы
2	Производственный этап, включающий: 2.1. Знакомство с лабораторией, правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. 2.2. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала
3	Аналитический этап, включающий: 3.1. Обработка и анализ полученных результатов
4	Отчётный этап, включающий: 4.1. Подготовка отчета по практике

**Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 3 ЗЕТ.**

## **АННОТАЦИЯ**

**Б2.В.02(П) Производственная практика  
(практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности) 1**

**Б2.В.03(П) Производственная практика  
(практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности) 2**

---

(наименование практики)

### **1. Цель и задачи практики**

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

Задачи:

1. Углубление, расширение и закрепление теоретических знаний полученных при изучении специальных дисциплин и дисциплин специализации.

2. Систематизация и закрепление практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных технических задач.

### **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, практики, на освоении которых базируется данная практика – «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Основы информационной культуры», «Оборудование предприятий общественного питания», Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков).

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология продуктов общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 3-4.

### **3. Способ проведения практики**

стационарная;

выездная.

#### 4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Форма проведения практики: дискретно.

#### 5. Место проведения практики

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

- Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48

- Общество с ограниченной ответственностью «Рестор» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

- Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер» договор № 1499 от 20.12.2015 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти б-р Приморский д.43

- Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура» договор № 1185 от 04.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445043 Самарская обл г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20

- ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель» договор № 1327 от 25.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти ул. Революционная д.28а

- ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б.

- Другие предприятия общественного питания

#### 6. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Знать: основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования и средств измерений; основные параметры технологических процессов; основные теоретические предпосылки и

<p>полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</p>	<p>научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов.</p>
	<p>Уметь: эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; рассчитывать и анализировать показатели качества.</p>
	<p>Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
<p>- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</p>	<p>Знать: устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации;</p>
	<p>Уметь: решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами.</p>
	<p>Владеть: системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий.</p>
<p>- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p>Знать: нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования.</p>
	<p>Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы</p>

	оборудования; организовать документооборот по производству на предприятии питания.
	Владеть: навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания; современными информационными технологиями.
- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования.
	Уметь: пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли.
	Владеть: современными информационными технологиями.

## Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	Подготовительный этап, включающий: 1.1 Инструктаж по технике безопасности 1.2 Составление плана работы
2	Производственный этап, включающий: 2.1.Организации технология производства продукции общественного питания 2.2Характеристика предприятий общественного питания 2.3Основы технологии производства продукции общественного питания 2.4Технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей 2.5 Технологии производства кулинарных изделий 2.6Организация снабжения, складского и тарного хозяйства 2.7Организация производства предприятия общественного питания 2.8Особенности организации труда работников общественного питания 2.9Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания 2.10Ассортимент, качество и условия хранения продовольственных товаров 2.11 Питание различных групп населения 2.12 Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов. 2.13 Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания
3	Аналитический этап, включающий: 3.1Обработка и анализ полученных результатов

4	Отчётный этап, включающий: 4.1 Подготовка отчета по практике
---	-----------------------------------------------------------------

**Общая трудоемкость практики – 9 ЗЕТ.**



## АННОТАЦИЯ

**Б2.В.04(П) Производственная практика  
(практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности) 3**

**Б2.В.05(П) Производственная практика  
(практика по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности) 4**

---

(наименование практики)

### **1. Цель и задачи практики**

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

Задачи:

1. Углубление, расширение и закрепление теоретических знаний полученных при изучении специальных дисциплин и дисциплин специализации.
2. Систематизация и закрепление практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных технических задач.

### **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, практики, на освоении которых базируется данная практика – «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Основы информационной культуры», «Оборудование предприятий общественного питания», Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 1-2.

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология продуктов общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», Преддипломная практика.

### **3. Способ проведения практики**

стационарная;  
выездная.

#### 4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Форма проведения практики: дискретно.

#### 5. Место проведения практики

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

- Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48

- Общество с ограниченной ответственностью «Рестор» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

- Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер» договор № 1499 от 20.12.2015 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти б-р Приморский д.43

- Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура» договор № 1185 от 04.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445043 Самарская обл г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20

- ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель» договор № 1327 от 25.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти ул. Революционная д.28а

- ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б.

- Другие предприятия общественного питания

#### 6. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Знать: основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования и средств измерений; основные параметры технологических процессов; основные теоретические предпосылки и

<p>полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</p>	<p>научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов.</p>
	<p>Уметь: эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; рассчитывать и анализировать показатели качества.</p>
	<p>Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
<p>- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</p>	<p>Знать: устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации;</p>
	<p>Уметь: решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами.</p>
	<p>Владеть: системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий.</p>
<p>- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)</p>	<p>Знать: основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования; принципы расчёта и конструирования оборудования.</p>
	<p>Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования.</p>
	<p>Владеть:</p>

	<p>навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания.</p>
<p>- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p>Знать: нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования.</p>
	<p>Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования; организовать документооборот по производству на предприятии питания.</p>
	<p>Владеть: навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания; современными информационными технологиями.</p>
<p>- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план</p>	<p>Знать: нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования.</p>
	<p>Уметь: составлять техническое задание; проверять правильность подготовки проекта; разрабатывать и читать чертежи.</p>
	<p>Владеть: навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания; современными информационными технологиями.</p>

<p>монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	<p>Подготовительный этап, включающий:</p> <p>1.3 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.4 Составление плана работы</p>
2	<p>Производственный этап, включающий:</p> <p>2.1.Организация технологии производства продукции общественного питания</p> <p>2.2Характеристика предприятий общественного питания</p> <p>2.3Основы технологии производства продукции общественного питания</p> <p>2.4Технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей</p> <p>2.5 Технологии производства кулинарных изделий</p> <p>2.6Организация снабжения, складского и тарного хозяйства</p> <p>2.7Организация производства предприятия общественного питания</p> <p>2.8Особенности организации труда работников общественного питания</p> <p>2.9Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания</p> <p>2.10Ассортимент, качество и условия хранения продовольственных товаров</p> <p>2.11 Питание различных групп населения</p> <p>2.12 Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов.</p> <p>2.13 Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания</p>
3	<p>Аналитический этап, включающий:</p> <p>3.1Обработка и анализ полученных результатов</p>
4	<p>Отчётный этап, включающий:</p> <p>4.1Подготовка отчета по практике</p>

**Общая трудоемкость практики – 12 ЗЕТ.**

**АННОТАЦИЯ**  
**Б2.В.06(Пд) Преддипломная практика**  
( наименование практики)

---

### **1. Цель и задачи практики**

Цель – закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Задачи:

1. Углубление, расширение и закрепление теоретических знаний полученных при изучении специальных дисциплин и дисциплин специализации.
2. Систематизация и закрепление практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных технических задач.
3. Подбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

### **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики», вариативная часть.

Дисциплины, учебные курсы, практики, на освоении которых базируется данная практика – «Технология продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности), Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Проектирование предприятий общественного питания», выполнение выпускной квалификационной работы.

### **3. Способ проведения практики**

Стационарная, выездная.

### **4. Тип и форма (формы) проведения практики**

Тип практики: преддипломная практика.  
Форма проведения практики: непрерывно.

## 5. Место проведения практики

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

- Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48

- Общество с ограниченной ответственностью «Рестор» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

- Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер» договор № 1499 от 20.12.2015 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти б-р Приморский д.43

- Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура» договор № 1185 от 04.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445043 Самарская обл г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20

- ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель» договор № 1327 от 25.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти ул. Революционная д.28а

- ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б.

- Другие предприятия общественного питания

## 6. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	Знать: основы философских знаний.
	Уметь: применять теоретические знания для анализа многообразных явлений и событий общественной жизни и давать им самостоятельную оценку; находить междисциплинарные связи философии с другими учебными дисциплинами.

	<p>Владеть:</p> <p>навыками активного поиска необходимой информации, умения четко формулировать мысль, высказывать и защищать собственную точку зрения.</p>
<p>- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)</p>	<p>Знать:</p> <p>традиции и обычаи народа, повлиявшие на формирование национальной кухни.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>адаптировать национальные блюда кухни к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и способам тепловой обработки.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками разработки ассортимента кулинарной продукции кухни учетом национальных традиций.</p>
<p>- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)</p>	<p>Знать:</p> <p>основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения, объективно действующие в обществе экономические законы, модель производственных возможностей общества и проблемы экономического выбора.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>способностями к самоорганизации и самообразованию, и усвоению новых знаний в области макро- и микроэкономики, методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания.</p>
<p>- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)</p>	<p>Знать:</p> <p>основы правовых знаний в области пищевых производств.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками работы с литературой и нормативными актами в области различных отраслей права.</p>
	<p>Знать:</p>



<p>- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)</p>	<p>основные правила, относящиеся ко всем языковым уровням (фонетическому, лексическому, грамматическому).</p> <p>Уметь: строить официально-деловые и научные тексты; продуцировать связные, правильно построенные монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.</p> <p>Владеть: нормами современного русского литературного языка; приемами стилистического анализа текста; анализа средств речевой выразительности; навыками публичной речи.</p>
<p>- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)</p>	<p>Знать: традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов, оказывающие влияние на формирование национальной кухни.</p> <p>Уметь: грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания независимо от их этнических и культурных различий.</p> <p>Владеть: - навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания.</p>
<p>- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)</p>	<p>Знать: основные профессиональные требования к профессии технолога; основные направления развития общественного питания.</p> <p>Уметь: использовать знания в области развития и становления ресторанного сервиса, Работать с нормативно технологической документацией.</p> <p>Владеть: новейшими знаниями по организации и созданию ресторанного бизнеса.</p>
<p>- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной</p>	<p>Знать: способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве.</p> <p>Уметь: применять методы физической культуры для осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть:</p>

социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	навыками применения методов и средств физической культуры на производстве.
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности
	Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)	Знать: основные методы сбора, передачи, обработки и накопления информации с помощью компьютера; современное состояние уровня развития вычислительной техники и программных средств; арифметические и логические основы устройства компьютеров.
	Уметь: использовать системные сервисные средства для оптимизации вычислительной системы.
	Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Знать: состояние и перспективы развития современных аппаратов и машин в изучаемой отрасли пищевой промышленности; эксплуатационную документацию и документацию по технике безопасности.
	Уметь: выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов; пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты; эксплуатировать различные виды аппаратов и оборудования.
	Владеть: навыками эксплуатации различных видов машин и аппаратов пищевых производств.

<p>- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)</p>	<p>Знать: основы организации предприятий общественного питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты отрасли.</p> <p>Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия; организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы; уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания.</p> <p>Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия; навыками оперативного планирования производства; навыками организации обслуживания потребителей; навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
<p>- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</p>	<p>Знать: основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования и средств измерений; основные параметры технологических процессов; основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Уметь: эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; рассчитывать и анализировать показатели качества.</p> <p>Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
<p>- владение современными информационными технологиями, способность управлять</p>	<p>Знать: устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации.</p> <p>Уметь: решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом</p>

<p>информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</p>	<p>справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами.</p>
	<p>Владеть: системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий.</p>
<p>- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</p>	<p>Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.</p>
	<p>Уметь: оценивать параметры производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.</p>
	<p>Владеть: навыками работы с нормативной документацией.</p>
<p>- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и</p>	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин.</p>
	<p>Уметь: определять возможные пути решения современных проблем в области биохимии, используя методы теоретического и экспериментального исследования .</p>
	<p>Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающего мира и обработки полученной информации.</p>

моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1)	
- способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)	Знать: основные этапы экспериментальных исследований.
	Уметь: планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.
	Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.
- способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	Знать: современные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в России и за рубежом.
	Уметь: использовать зарубежный опыт для производства продуктов питания на предприятиях пищевой промышленности.
	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.

### Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	Подготовительный этап, включающий: 1.1 Инструктаж по технике безопасности 1.2 Составление плана работы
2	Производственный этап, включающий: 2.1. Знакомство с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. 2.2 Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала
3	Аналитический этап, включающий: 3.1 Обработка и анализ полученных результатов
4	Отчётный этап, включающий: 4.1 Подготовка отчета по практике

**Общая трудоемкость практики – 3 ЗЕТ.**