

Производственная практика (технологическая практика) 3

1. Цель 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.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика(ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Проектирование предприятий общественного питания 2», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: производственная

Способ: -

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Производственная практика (технологическая практика) 3

5. Место проведения практики

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: -взаимосвязанную совокупность средств и методов, используемых для хранения, обработки и выдачи информации
		Уметь: -решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами
		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
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Знать: - основные математические методы и приемы обработки количественной информации
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов	Уметь: -решать поставленные задачи с применением естественнонаучных знаний
		Владеть: - навыками решения профессиональных задач на основе применения знаний полученных при изучении естественнонаучных дисциплин
		Знать: - основные методы экспериментальных исследований

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	профессиональной деятельности	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы современного технологического оборудования - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эксплуатации технологического оборудования
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов - нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции - навыками разработки нормативно-технологической документации
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации предприятий общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать производственную программу предприятия <p>-навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции</p>
Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основополагающие стандарты отрасли <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания

Учебная практика (ознакомительная практика)

1. Цель практики

Цель – углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин, приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Основы физиологии и гигиены питания»,

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Производственная практика», «Преддипломная практика».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: учебная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

5. Место проведения практики

ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Знать: -правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
		Уметь: -оценивать параметры производственного микроклимата,

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест Владеть: -навыками работы с нормативной документацией
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: -технологические процессы производства продукции питания Уметь: – осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: -навыками производства продуктов питания
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: -организационную структуру предприятий общественного питания; -кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; -должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала; -нормативную технологическую документацию Уметь: – организовывать документооборот по производству на предприятии питания Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией

Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))

1. Цель практики

Цель – углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин, приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков, приобретение первичных навыков научно-исследовательской работы.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Методы и организация научного исследования пищевой продукции», «Основы физиологии и гигиены питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Производственная практика», «Преддипломная практика».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: учебная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, первичных навыков научно-исследовательской работы

5. Место проведения практики

ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и	ПК-1.2 Сопоставляет показатели	Знать:методы лабораторных

<p>качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)</p>	<p>исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции. Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы.</p>
<p>Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов (ПК-3)</p>	<p>ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов</p>	<p>Знать: технологию проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции.</p>

		Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы
--	--	--

Производственная практика (технологическая практика) 1

1. Цель 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.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика(ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: производственная

Способ: -

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Производственная практика (технологическая практика) 1

5. Место проведения практики

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Уметь: -рассчитывать и анализировать показатели качества
		Владеть: -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	Знать: - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности
		Владеть: -современными информационными технологиями
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: -прогрессивные способы организации производства
		Уметь: -находить рациональные и оптимальные технологические режимы
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативной и справочной документацией

Производственная практика (технологическая практика) 2

1. Цель 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.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 3», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: производственная

Способ: -

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Производственная практика (технологическая практика) 2

5. Место проведения практики

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Уметь: -рассчитывать и анализировать показатели качества
		Владеть: -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	Знать: - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности
		Владеть: -современными информационными технологиями
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: -прогрессивные способы организации производства
		Уметь: -находить рациональные и оптимальные технологические режимы
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативной и справочной документацией

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

1. Цель 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.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Основы физиологии и гигиены питания», «Методы и организация научного исследования пищевой продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология и организация питания кухонь мира», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2,3».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: преддипломная

Способ: -

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

5. Место проведения практики

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Знать: - основные методы сбора, передачи, обработки и накопления информации с помощью компьютера;
		Уметь: - выполнять поиск и систематизацию получаемой информации
		Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: - действующие правовые нормы в области пищевых производств
		Уметь: - толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты для решения поставленных задач
		Владеть: - навыками работы с литературой и нормативными актами в области некоторых отраслей права
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.	Знать: - основы формирования команд, и способы социального взаимодействия
		Уметь: - взаимодействовать с другими членами команды, для достижения поставленной цели
		Владеть: - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия и методами оценки действий
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в	Знать: - принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения	
государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	устной и письменной формах на государственном языке.	<p>-требования к деловой устной и письменной коммуникации</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практике применять устную и письменную деловую коммуникацию <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах 	
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - современные информационно-коммуникативные средства
		Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
		Владеть:	<ul style="list-style-type: none"> - навыками применения современных информационно-коммуникативных средств
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - основные категории философии, основы межкультурной коммуникации
		Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися-представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
		Владеть:	<ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками анализа философских, исторических фактов

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения	
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	Знать: - основные принципы самовоспитания и самообразования Уметь: - самостоятельно корректировать, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития Владеть: - навыками эффективного планирования	
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Знать: - основные принципы планирования профессионального саморазвития Уметь: - самостоятельно реализовывать траекторию профессионального саморазвития Владеть: - навыками эффективного планирования	
	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.	Знать: - способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве - основы рационального питания для укрепления и сохранения здоровья Уметь: - составлять рацион питания с учетом физиологических потребностей в энергетической ценности и полезных питательных веществах Владеть: - навыками применения разработанных комплексов рационального питания, с целью поддержания высокого уровня физической активности
			Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь:
Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	УК-8.2. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том	Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь:	

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)	числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9)	УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	<p>Знать: - особенности применения дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>Уметь: - осуществлять взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>Владеть: - навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10)	УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач	<p>Знать: - основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения</p> <p>Уметь: -использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний</p> <p>Владеть: - методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11)	УК-11.2. Анализирует правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	Знать: - правовые нормы о противодействии коррупционному поведению Уметь: - анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению Владеть: - навыками работы с нормативно-правовыми документами
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: - нормы и структуру нормативно-технической документации, - нормы и правила охраны труда и экологической безопасности Уметь: - анализировать, проводить лабораторные исследования широкого спектра Владеть: - навыками работы с нормативно-правовыми документами - навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией - навыками постановки лабораторного эксперимента
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на	Знать: - технологию производства кулинарной продукции

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)</p>	<p>производство кулинарной продукции</p>	<p>- нормативно-технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологическую документацию для всех стадий производства - осуществлять технологические расчеты <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки нормативно-технологической документации - навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией
<p>Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов (ПК-3)</p>	<p>ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства продукции общественного питания; - принципы работы и устройство отдельных машин и аппаратов и основы их расчета <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств, - выбирать технические средства и технологии пищевых производств <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными информационными технологиями; - методами расчета аппаратов пищевых производств
<p>Способен применять знание специализированных</p>	<p>ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационные технологии и программные средства

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
компьютерных программ, используемых на предприятиях питания (ПК-4)	программ для решения профессиональных задач	<p>для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками применения современных информационных технологий и программных средств
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг; - методы управления качеством продукции в общественном питании <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.