

## **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: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

### **4. Тип практики**

Технологическая практика

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

## 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"> <li>- применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul>
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"> <li>- устройство и принцип работы современного технологического оборудования</li> <li>- нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования;</li> <li>- технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>
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"> <li>- технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов</li> <li>- нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания</li> </ul>

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"> <li>- навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции</li> <li>- навыками разработки нормативно-технологической документации</li> </ul>
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации предприятий общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать производственную программу предприятия</li> </ul> <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"> <li>- основополагающие стандарты отрасли</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания</li> </ul>

## 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: распределенная

### 4. Тип практики

ознакомительная практика

### 5. Место проведения практики

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

А также ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов»

### 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: распределенная

### **4. Тип практики**

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

### **5. Место проведения практики**

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

А также ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов»

## 6. Планируемые результаты обучения

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
<p>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, 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>ПК-1.2 Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>Знать: методы лабораторных 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</p> <p>Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции.</p> <p>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, а</p> <p>Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции.</p> <p>Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы</p>



# **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: распределенная

## **4. Тип практики**

Технологическая практика

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

## 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 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: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

### **4. Тип практики**

Технологическая практика

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

## 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**

Используется технология дистанционного обучения. При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, справочники, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, справочниками, интернет-ресурсами.

При необходимости задать вопросы преподавателю в форуме.

### **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: производственная

Способ: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

### **4. Тип практики**

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

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

## 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
		Знать:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	- принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке - требования к деловой устной и письменной коммуникации
		Уметь: - на практике применять устную и письменную деловую коммуникацию
		Владеть: - навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	Знать: - современные информационно-коммуникативные средства
		Уметь: - выбирать современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
		Владеть: - 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: - основные категории философии, основы межкультурной коммуникации
		Уметь: - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися-представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
		Владеть: - практическими навыками анализа философских, исторических фактов
Способен управлять		Знать:

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



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

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками работы с нормативно-правовыми документами</p>
<p>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, 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>ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>Знать:</p> <p>- нормы и структуру нормативно-технической документации,</p> <p>- нормы и правила охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать, проводить лабораторные исследования широкого спектра</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками работы с нормативно-правовыми документами</p> <p>- навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией</p> <p>- навыками постановки лабораторного эксперимента</p>
<p>Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания:</p>	<p>ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>- технологию производства кулинарной продукции</p> <p>- нормативно-технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p> <p>Уметь:</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)		<p>- разрабатывать технологическую документацию для всех стадий производства</p> <p>- осуществлять технологические расчеты</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками разработки нормативно-технологической документации</p> <p>- 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)	ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	<p>Знать:</p> <p>- технологию производства продукции общественного питания;</p> <p>- принципы работы и устройство отдельных машин и аппаратов и основы их расчета</p> <p>Уметь:</p> <p>- находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств,</p> <p>- выбирать технические средства и технологии пищевых производств</p> <p>Владеть:</p> <p>- современными информационными технологиями;</p> <p>- методами расчета аппаратов пищевых производств</p>
Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	<p>Знать:</p> <p>- современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь:</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
предприятиях питания (ПК-4)		<p>- применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач</p> <p>Владеть:</p> <p>-навыками применения современных информационных технологий и программных средств</p>
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> <p>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг;</p> <p>- методы управления качеством продукции в общественном питании</p> <p>Уметь:</p> <p>- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.</p>