

## АННОТАЦИЯ

### **Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

(наименование практики)

#### **1. Цель и задачи практики**

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

Задачи:

1. Углубить, систематизировать и закрепить теоретические знания, полученные при изучении общепрофессиональных дисциплин.
2. Подготовить к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных специальных дисциплин.
3. Приобрести первичные профессиональные умения и практические навыки.

#### **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).

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

Стационарная;  
выездная.

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

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности,	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.
	Уметь: оценивать параметры производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	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, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знать: структуры 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.

### 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 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 дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.**

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

---

(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, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

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: 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 по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
---	--

<p>способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)</p>	<p><b>Знать:</b> прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания.</p>
	<p><b>Уметь:</b> находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства.</p>
	<p><b>Владеть:</b> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания.</p>
<p>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)</p>	<p><b>Знать:</b> структуру и область применения нормативно-технологической документации; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
	<p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции.</p>
	<p><b>Владеть:</b> методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
<p>- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой</p>	<p><b>Знать:</b> 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>продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</p>	<p>Уметь: эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; рассчитывать и анализировать показатели качества.</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: навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания</p>
<p>- способность контролировать качество предоставляемых</p>	<p>Знать: нормативную документацию по проектированию предприятий общественного</p>

<p>организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p>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 монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)</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>- готовность вести переговоры с проектными</p>	<p>Знать:</p>



<p>организациями поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p>	<p>и</p>	<p>способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования.</p>
		<p>Уметь: пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли.</p>
		<p>Владеть: современными информационными технологиями.</p>

### Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	<p>Подготовительный этап, включающий:</p> <p>1.1 Инструктаж по технике безопасности</p> <p>1.2 Составление плана работы</p>
2	<p>Производственный этап, включающий:</p> <p>2.1.Организация технология 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 дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.**

## АННОТАЦИЯ Б2.В.03(П)

### Производственная практика (научно-исследовательская работа)

---

(наименование практики)

#### 1. Цель и задачи практики

Цель – формирование и развитие профессиональных знаний в сфере программы подготовки бакалавра по направлению 19.03.04, углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, дисциплин по выбору и научно-исследовательской деятельности; сбор, анализ и обобщение научного и практического материала для подготовки и написания бакалаврской работы; приобретение практических навыков, умений и формирование компетенций в сфере профессиональной деятельности; развитие профессионально-практической подготовки бакалавров.

Задачи:

1. Закрепить и углубить теоретические знания и приобрести практические навыки работы с современными информационными и производственными технологиями.
2. Проявить и развить творческие способности при выполнении научно-исследовательских работ.
3. Выполнить конкретные индивидуальные задания по теме научных исследований.
4. Приобрести навыки самостоятельного проведения эксперимента, теоретических исследований.
5. Научиться анализировать полученные результаты и делать выводы.

#### 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», «Проблемы устойчивого развития», «Биохимия», «Микробиология», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология

пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Современные технологии ресторанного сервиса». «производство мучных кондитерских изделий», «производство охлажденной и замороженной кулинарной продукции».

### **3. Способ проведения практики**

стационарная;  
выездная.

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

Тип практики: научно-исследовательская работа.  
Форма проведения практики: непрерывно.

### **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
- Другие предприятия общественного питания

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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей	<b>Знать:</b> современные информационные технологии в своей предметной области.
	<b>Уметь:</b> управлять информацией с использованием прикладных программ своей сферы деятельности.
	<b>Владеть:</b> методами и навыками использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области при выполнении научно-исследовательской работы.

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)	
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
	Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования.
	Владеть: методами и навыками самостоятельной работы с компьютерными средствами, обобщения полученной информации, самоорганизации, планирования, проведения научного исследования.
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	Знать: методики и способы самостоятельного решения научно-исследовательских задач.
	Уметь: обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями.
	Владеть: навыками работы с нормативно-законодательными актами в сфере технологии производства пищевой продукции и организации общественного питания, монографической и периодической литературой, методами и приемами анализа информации.
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;	Знать: основные принципы статистической обработки собранных данных.
	Уметь: разрабатывать программу экспериментальных исследований и производить статистическую обработку экспериментальных данных; самостоятельно оформлять результаты научного

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
<p>владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований (ПК-26)</p>	<p>исследования в соответствии с требованиями действующих стандартов и технических условий.</p> <p>Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований.</p>

**Основные этапы практики:**

№ п/п	Разделы (этапы) НИР
1	<p><b>1 Подготовительный этап</b>            Установочное собрание (форум по курсу).            Планирование НИР:            — выбор темы исследования;            — ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере.</p>
2	<p><b>2 Основной этап</b>            1. Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы:            — обоснование актуальности выбранной темы;            — проведение литературного и патентного поиска;            — дать характеристику современного состояния изучаемой проблемы;            — осуществить сбор необходимых технических документов;            — сформулировать предложение по оптимизации;            — подобрать методику проведения экспериментального исследования;            — провести экспериментальные работы;            — интерпретировать результаты;            — сформулировать выводы.            2. Составление этапов отчета о научно-исследовательской работе.</p>
3	<p><b>3 Заключительный этап</b>            — оформление отчета: техническое оформление отчета с титульным листом и заданиями по практике.            — сбор подписи руководителя и печати.            — подготовка к защите. Загрузка материалов в Росдистант.            — итоговая конференция (форум по курсу).</p>

**Общая трудоемкость практики – 3 ЗЕТ.**

**АННОТАЦИЯ**  
**Б2.В.04 (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. Углубить, расширить и закрепить теоретические знания, полученные при изучении специальных дисциплин и дисциплин специализации.
2. Систематизировать и закрепить практические знания по специальности и применить эти знания при решении конкретных технических задач.
3. Подобрать материалы 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 первичных 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 – 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
- 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 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.
	Владеть: навыками активного поиска необходимой

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



<p>для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК–5)</p>	<p>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>- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)</p>	<p>Владеть: нормами современного русского литературного языка; приемами стилистического анализа текста; анализа средств речевой выразительности; навыками публичной речи.</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 социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)</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: навыками применения методов и средств физической культуры на производстве.</p>
<p>- способность использовать приемы</p>	<p>Знать: методы защиты людей от возможных последствий</p>

оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	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.
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации	Знать: основы организации предприятий общественного питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты отрасли.

<p>обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)</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 информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей</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>предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</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 проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)</p>	<p>Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.</p>
	<p>Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования.</p>
	<p>Владеть: методами и навыками самостоятельной работы с компьютерными средствами, обобщения полученной информации, самоорганизации, планирования, проведения научного исследования.</p>
<p>- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по</p>	<p>Знать: методики и способы самостоятельного решения научно-исследовательских задач.</p>
	<p>Уметь: обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями.</p>
	<p>Владеть:</p>

<p>производству продуктов питания (ПК-25)</p>	<p>навыками работы с нормативно-законодательными актами в сфере технологии производства пищевой продукции и организации общественного питания, монографической и периодической литературой, методами и приемами анализа информации.</p>
<p>- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований (ПК-26)</p>	<p>Знать: основные принципы статистической обработки собранных данных.</p>
	<p>Уметь: разрабатывать программу экспериментальных исследований и производить статистическую обработку экспериментальных данных; самостоятельно оформлять результаты научного исследования в соответствии с требованиями действующих стандартов и технических условий.</p>
	<p>Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований.</p>
<p>- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1)</p>	<p>Знать: основные математические методы и приемы обработки количественной информации.</p>
	<p>Уметь: использовать математические методы при выполнении ВКР</p>
	<p>Владеть: математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным и этическим проблемам.</p>
<p>- способность составлять план, описание, проводить</p>	<p>Знать: основные методы проводимых экспериментов.</p>
	<p>Уметь:</p>

исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)	подготавливать данные для составления обзоров.
	Владеть: методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
- способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции за рубежом, структуру и область применения нормативно-технологической документации.
	Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
	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.**