

Учебная практика **(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

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
Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров	-	Знать: -правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
		Уметь: -оценивать параметры производственного микроклимата, уровня

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)		шума, вибрации, освещенности рабочих мест Владеть: -навыками работы с нормативной документацией
Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	-	Знать: -технологические процессы производства продукции питания Уметь: – осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: -навыками производства продуктов питания
Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	-	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

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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», «Основы физиологии и гигиены питания», «Учебная 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», «Преддипломная практика».

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. 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
5. 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

6. 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

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство технологического оборудования и средств измерений; - основные параметры технологических процессов; - основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; - рассчитывать и анализировать показатели качества; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий
Способность контролировать качество предоставляемых	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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"> -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технические показатели работы оборудования; - организовать документооборот по производству на предприятии питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания - современными информационными технологиями
<p>Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p>		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; -прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; -находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современными информационными технологиями

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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», «Основы физиологии и гигиены питания», «Учебная 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», «Преддипломная практика».

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. 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
5. 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

6. 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

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство технологического оборудования и средств измерений; - основные параметры технологических процессов; - основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; - рассчитывать и анализировать показатели качества; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий
Способность контролировать качество предоставляемых	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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"> -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технические показатели работы оборудования; - организовать документооборот по производству на предприятии питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания - современными информационными технологиями
<p>Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p>		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; -прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; -находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятию отрасли. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -современными информационными технологиями

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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», «Основы физиологии и гигиены питания», «Учебная 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», «Преддипломная практика».

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. 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
5. 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

6. 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

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство технологического оборудования и средств измерений; -основные параметры технологических процессов; -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; -рассчитывать и анализировать показатели качества; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий
Способность рассчитывать производственные мощности и	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)</p>		<p>-принципы расчёта и конструирования оборудования</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания
<p>Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p style="text-align: center;">-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - 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"> -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технические показатели работы оборудования; - организовать документооборот по производству на предприятии питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания - современными информационными технологиями
<p>Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование</p>		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять техническое задание;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
предприятия питания малого бизнеса, проверяют правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемные изображения производственных цехов) (ПК-28)		-проверять правильность подготовки проекта; - разрабатывать и читать чертежи Владеть: - навыками проектирования и расчетов различного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания -современными информационными технологиями

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 4

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», «Основы физиологии и гигиены питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания 1,2», «Оборудование предприятий общественного питания», Учебная практика», «Производственная практика 1,2,3»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Преддипломная практика».

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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 «ИЮНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. 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

5. 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
6. 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

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности производственных линий и технологического оборудования - новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продуктов - разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональными методами эксплуатации технологического оборудования - методикой расчёта основных технико-экономических показателей
Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> способы и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> осуществлять экспертную оценку с использованием современных методов теоретического и экспериментального исследования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> базовыми количественными и качественными методами исследования окружающего мира и обработки полученной информации.
Способность использовать технические средства	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство технологического оборудования и средств измерений;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>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>-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 предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования(ПК-2)</p>	<p>-</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>-</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;</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>-рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания
<p>Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p style="text-align: center;">-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - 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"> -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технические показатели работы оборудования; - организовать документооборот по производству на предприятии питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания - современными информационными технологиями
<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</p>		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять техническое задание; -проверять правильность подготовки проекта; - разрабатывать и читать чертежи <p>Владеть:</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемные изображения производственных цехов) (ПК-28)		- навыками проектирования и расчетов различного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания -современными информационными технологиями

Преддипломная практика

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», «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», «Производственная практика».

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: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Преддипломная 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 «ИЮНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. 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

5. 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
6. 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

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	-	<p>Знать: - основы философских знаний</p> <p>Уметь: - применять теоретические знания для анализа многообразных явлений и событий общественной жизни и давать им самостоятельную оценку; находить междисциплинарные связи философии с другими учебными дисциплинами</p> <p>Владеть: - навыками активного поиска необходимой информации, умения четко формулировать мысль, высказывать и защищать собственную точку зрения</p>
Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	-	<p>Знать: - традиции и обычаи народа, повлиявшие на формирование национальной кухни</p> <p>Уметь: - адаптировать национальные блюда кухни к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и способам тепловой обработки</p> <p>Владеть: -навыками разработки ассортимента кулинарной продукции кухни учетом национальных традиций.</p>
Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)	-	<p>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</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<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: способностями к самоорганизации и самообразованию, и усвоению новых знаний в области макро- и микроэкономики, методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания</p>
Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)	-	<p>Знать: основы правовых знаний в области пищевых производств</p> <p>Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты</p> <p>Владеть: навыками работы с литературой и нормативными актами в области различных отраслей права</p>
Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)	-	<p>Знать: – основные правила, относящиеся ко всем языковым уровням (фонетическому, лексическому, грамматическому);</p> <p>Уметь: –строить официально-деловые и научные тексты; –продуцировать связные, правильно построенные монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения;</p> <p>Владеть: –нормами современного русского литературного языка –приемами стилистического анализа текста; анализа средств речевой выразительности; – навыками публичной речи;</p>
Способность работать в	-	Знать:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)		<p>- традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов</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>
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	-	<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>
Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	-	<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>
Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	-	<p>Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		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	-	Знать: - основы организации предприятий общественного питания,

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)</p>		<p>- типы и классы предприятий общественного питания -формы и методы обслуживания потребителей -основополагающие стандарты отрасли</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать производственную программу предприятия -организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы -уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство технологического оборудования и средств измерений; -основные параметры технологических процессов; -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; -рассчитывать и анализировать показатели качества; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
<p>Владение современными информационными технологиями,</p>	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации; <p>Уметь:</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
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>-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>
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>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>
Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1)	-	<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>
Способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике,	-	<p>Знать: основные методы проводимых экспериментов.</p> <p>Уметь:</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
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.