

Производственная практика (технологическая практика) 1,2

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», «Санитария и гигиена», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)», «Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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"> - применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы современного технологического оборудования - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эксплуатации технологического оборудования
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов - нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания

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

Учебная практика (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».

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

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

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», «Микробиология», «Биохимия», «Санитария и гигиена», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)».

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

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», 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 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, 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

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать и анализировать показатели качества <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать теоретические знания в производственной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -прогрессивные способы организации производства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -находить рациональные и оптимальные технологические режимы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с действующей нормативной и справочной документацией

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», «Микробиология», «Биохимия», «Санитария и гигиена», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)».

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

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

Вид практики: производственная

Способ: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

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», 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	<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>
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	<p>Знать: -технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Уметь: – осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеть: -навыками производства продуктов питания</p>
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)	<p>ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p>	<p>Знать: -организационную структуру предприятий общественного питания; -кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; -должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала; -нормативную технологическую документацию</p> <p>Уметь: – организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать и анализировать показатели качества <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать теоретические знания в производственной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -прогрессивные способы организации производства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -находить рациональные и оптимальные технологические режимы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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», «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 (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)», Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 1,2, «Производственная практика (технологическая практика) 1,2».

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
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной	Знать: - принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке - требования к деловой устной и письменной коммуникации

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	формах на государственном языке.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практике применять устную и письменную деловую коммуникацию
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах
		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационно-коммуникативные средства
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения современных информационно-коммуникативных средств 		
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории философии, основы межкультурной коммуникации
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися-представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками анализа философских, исторических фактов
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы самовоспитания и самообразования
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно корректировать, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
(УК-6)		Владеть: - навыками эффективного планирования
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Знать: - основные принципы планирования профессионального саморазвития Уметь: - самостоятельно реализовывать траекторию профессионального саморазвития
		Владеть: - навыками эффективного планирования
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.	Знать: - способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве - основы рационального питания для укрепления и сохранения здоровья Уметь: - составлять рацион питания с учетом физиологических потребностей в энергетической ценности и полезных питательных веществах Владеть: - навыками применения разработанных комплексов рационального питания, с целью поддержания высокого уровня физической активности
Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
(УК-8)		
Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9)	УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности применения дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые нормы о противодействии коррупционному поведению <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-правовыми документами
Способен проводить		Знать:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>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>- нормы и структуру нормативно-технической документации, - нормы и правила охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Уметь: - анализировать, проводить лабораторные исследования широкого спектра</p> <p>Владеть: - навыками работы с нормативно-правовыми документами - навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией - навыками постановки лабораторного эксперимента</p>
<p>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</p>	<p>ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p>	<p>Знать: - технологию производства кулинарной продукции - нормативно-технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p> <p>Уметь: - разрабатывать технологическую документацию для всех стадий производства - осуществлять технологические расчеты</p> <p>Владеть: - навыками разработки нормативно-технологической документации</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)		- навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией
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> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства продукции общественного питания; - принципы работы и устройство отдельных машин и аппаратов и основы их расчета <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств, - выбирать технические средства и технологии пищевых производств <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными информационными технологиями; - методами расчета аппаратов пищевых производств
Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания (ПК-4)	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения современных информационных технологий и программных средств
Способен применять знание основ	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по	Знать: - требования к качеству сырья,

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)</p>	<p>обеспечению качеством продукции и услуг</p>	<p>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> <hr/> <p>Уметь:</p> <p>- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <hr/> <p>Владеть:</p> <p>- навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.</p>