

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: «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2».

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

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Технологическая практика

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 3286 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 3282 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти , ул. Мира 47
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресторан Тольятти» договор № 3283 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти, ул. Автостроителей д 11а, офис 22
5. Общество с ограниченной ответственностью «СОВА», кафе «Восьмая миля» договор № 3307 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445003 Самарская обл г. Тольятти ул. Мурысева д. 85-117

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-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности 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 ОПК-1.3. Демонстрирует навыки подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов, научных докладов, публикаций по научно-исследовательской работе с учетом 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-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Знать: - основные математические методы и приемы обработки количественной информации
		Уметь: -решать поставленные задачи с применением естественнонаучных знаний
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	Знать: - основные методы экспериментальных исследований Уметь: - применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: - 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.	Знать: - устройство и принцип работы современного технологического оборудования - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования
		Уметь: - осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов
		Владеть: - 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	Знать: - технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов - нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания
		Уметь: - осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания
		Владеть: - 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.	Знать: - основы организации предприятий общественного питания
		Уметь: - разрабатывать производственную программу предприятия
		-навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса. ОПК-5.1. Применяет основные показатели и	Знать: - основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: - организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	требования к параметрам технологического процесса. ОПК-5.2. Формулирует основные принципы организации технoхимического контроля на производстве продуктов питания ОПК-5.3. Использует современное приборное обеспечение для ведения технологического контроля и анализа качества продуктов	Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания

Производственная практика (практика в ИТ-сфере)

(наименование практики)

1. Цель практики

Цель – формирование навыков самостоятельного получения знаний, систематизация знаний, полученных при изучении дисциплин, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов, предоставление им первоначального опыта практической деятельности в ИТ-сфере, создание условий для формирования практических компетенций и приобретения необходимых умений и навыков по самостоятельному решению задач по разработке ИТ-приложений в условиях производства.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: Средства программной разработки.

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

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

Вид практики: производственная

Способ (при наличии): -

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная).

4. Тип практики

Производственная практика

5. Место проведения практики

Производственная практика проводится на кафедрах и в лабораториях ВУЗа, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом: Центр новых информационных технологий, отдел разработки информационных систем; Центр информационной политики и медиакоммуникаций; кафедра «Прикладной математики и информатики».

Производственная практика также осуществляется в сторонних организациях на основе договоров между высшими учебными заведениями и предприятиями, учреждениями и организациями, в соответствии с которыми указанные предприятия, учреждения и организации независимо от их организационно-правовых форм обязаны предоставлять места для прохождения практики студентов высших учебных заведений, имеющих государственную аккредитацию.

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-1 - Способен	УК-1.4. Знает принципы	Знать:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	и основы алгоритмизации и программирования, принципы взаимодействия с БД	принципы и основы алгоритмизации, базовые алгоритмические структуры; основные конструкции языка программирования и принципы создания ПО; основы работы в СУБД Уметь: применять базовые алгоритмические структуры при написании программы на языке программирования; применять основные принципы ООП при разработке ПО Владеть способностью: осуществить критический анализ выбора базового алгоритма для решения профессиональной задачи
	УК-1.5. Умеет осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода; применять базовые принципы алгоритмизации и программирования (в т.ч. скрипты) для решения профессиональных задач под контролем более опытных специалистов; разрабатывать типовые алгоритмы и работать с СУБД под контролем опытных наставников.	Знать: основы системного подхода к разработке ПО; базовые принципы алгоритмизации и программирования и конструирования ПО Уметь: осуществлять анализ профессиональной задачи и выбирать алгоритмическую структуру для ее решения; описывать базовые алгоритмы на языке программирования осуществлять поиск информации в БД Владеть способностью: обрабатывать разного вида информацию с использованием СУБД; решать задачу под контролем специалистов по созданию ПО с использованием фреймворка
	УК-1.6. Владеет способностью осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на	Знать: общие принципы построения ПО, архитектурные особенности разработки программных продуктов

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	основе системного подхода; применять языки программирования (в т.ч. скрипты) для решения профессиональных задач под контролем более опытных специалистов; разрабатывать типовые алгоритмы и участвовать в проекте по созданию ПО под контролем опытных наставников	Уметь: работать с СУБД и фреймворком; подключать БД к программному проекту; осуществлять сборку ПО под руководством опытного наставника Владеть: навыками разработки программного обеспечения на языке программирования с интерфейсом и подключенной БД под руководством более опытного наставника; способностью осуществлять критический анализ профессиональных задач на основе системного подхода, вырабатывать под контролем более опытных специалистов стратегию действий в проекте по созданию ПО
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.4 Знает основные концепции и принципы работы современных информационных технологий.	Знать: общие принципы работы современных информационных технологий; классы современных ИТ Уметь: работать с современными ИТ; выбирать ИТ для решения задачи Владеть: навыками выбора ИТ для решения задачи
	ОПК-1.5 Умеет использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знать: принципы применения ИТ для решения задач профессиональной деятельности Уметь: осуществлять выбор ИТ под конкретную задачу профессиональной деятельности; выстраивать алгоритм решения задачи с использованием ИТ Владеть: способностью применять современные информационные

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		технологии для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.6 Имеет практические навыки применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Знать: общие принципы применения ИТ в соответствии с классом задач профессиональной деятельности Уметь: решать задачи профессиональной деятельности с использованием современных информационных технологий; Владеть: способностью осуществлять критический анализ профессиональных задач на основе системного подхода, выбирать и применять современные ИТ в соответствии с постановкой задачи

Учебная практика (ознакомительная практика)

(наименование практики)

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: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. ТГУ, Инновационная учебно-производственная лаборатория «Технологии пищевой продукции и организация общественного питания», 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Фрунзе 2Г

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	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты	Знать: -правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
		Уметь:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
решения поставленных задач (УК-1)	анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.	-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-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.	Знать: -технологические процессы производства продукции питания
		Уметь: – осуществлять технологический процесс производства продукции питания
		Владеть: -навыками производства продуктов питания
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: -организационную структуру предприятий общественного питания; -кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; -должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала; -нормативную технологическую документацию
		Уметь: – организовывать документооборот по производству на предприятии питания
		Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией

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

(наименование практики)

1. Цель практики

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

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

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

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

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

Вид практики: учебная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

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

5. Место проведения практики

ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	Знать: особенности официально-делового и других функциональных стилей; основные типы документных и научных текстов и текстовые категории. Уметь: строить официально-деловые и научные тексты. Владеть: базовой терминологией изучаемого модуля; этическими нормами культуры речи.
	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: особенности официально-делового и других функциональных стилей; основные типы документных и научных текстов и текстовые категории. Уметь: строить официально-деловые и научные тексты. Владеть: базовой терминологией изучаемого модуля; этическими нормами культуры речи.
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	Знать: основные термины, связанные с русским языком и культурой речи Уметь: участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения. Владеть: навыками работы со справочной лингвистической литературой; навыками работы в библиотеках и поисковых порталах Интернета

Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	УК-5.1. Анализирует современное состояние общества на основе знания истории.	Знать: основные основные этапы развития общества Уметь: объяснить основные этапы развития общества на основе знания истории. Владеть: навыками анализа современного состояния общества через призму исторического контекста
	УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Знать: различные исторические типы культур. Уметь: адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе. Владеть навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
	УК-5.3. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.	Знать основы межкультурной коммуникации, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов. Уметь толерантно взаимодействовать с представителями различных культур. Владеть способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования
		Уметь: самостоятельно корректировать, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития
		Владеть: навыками эффективного планирования
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.	Знать: основные принципы планирования профессионального саморазвития
		Уметь: самостоятельно реализовывать траекторию профессионального саморазвития
		Владеть: навыками эффективного планирования

Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.	Знать: уровни физической подготовленности; морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках. Уметь: проводить оценку наиболее простых и информативных морфофункциональных показателей организма. Владеть: навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.
	УК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.	Знать: нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня; правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время Уметь: планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки; Владеть: навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки
	УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.	Знать: нормы здорового образа жизни; Уметь: применять на практике знания о здоровом образе жизни; осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности. Владеть: навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни.

Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11)	УК-11.1 Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями	Знать: положения нормативно-правовых актов, содержание, формы, методы, приемы, средства и условия организации деятельности направленной на противодействие коррупции
		Уметь: применять и соблюдать правовые, социально-экономические, политические и другие меры, которые направлены на противодействие коррупции
		Владеть: навыками применения методов и приемов организации деятельности направленной на противодействие коррупции
	УК-11.2 Анализирует правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	Знать: положения нормативно-правовых актов, содержащие основные принципы противодействия коррупции, правовые и организационные основы предупреждения коррупции и борьбы с ней
		Уметь: толковать и применять нормативно-правовые акты, содержащие принципы противодействия коррупции, правовые и организационные основы предупреждения коррупции и борьбы с ней
		Владеть: навыками применения основных принципов противодействия коррупции, правовых и организационных основ предупреждения коррупции и борьбы с ней
	УК-11.3 Демонстрирует умение работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами	Знать: информационные технологии, традиционные и современные методы поиска нормативно-правовых документов для принятия активных мер к преодолению коррупции
		Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты
		Владеть: навыками анализа, поиска и применения нормативно-правовых документов по предупреждению коррупции и борьбы с ней
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного	ПК-1.2 Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-	Знать: методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного

питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	технической документации, охраны труда и экологической безопасности	питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции. Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы.
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	Знать: технологию проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции. Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы

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: «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))».

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

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Производственная практика (технологическая практика) 1

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 3286 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 3282 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти , ул. Мира 47
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресторан Тольятти» договор № 3283 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти, ул. Автостроителей д 11а, офис 22

5. Общество с ограниченной ответственностью «СОВА», кафе «Восьмая миля» договор № 3307 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445003 Самарская обл г. Тольятти ул. Мурысева д. 85-117

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Уметь: -рассчитывать и анализировать показатели качества
		Владеть: -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	Знать: - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности
		Владеть: -современными информационными технологиями
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: -прогрессивные способы организации производства
		Уметь: -находить рациональные и оптимальные технологические режимы
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативной и справочной документацией
Способен к реализации систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ПК-6)	ПК-6.2. Формулирует предложения, разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: производить анализ качества продуктов питания на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания
		Владеть: Навыками проведения анализа качества при производстве продуктов питания и определения их соответствия требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знания биохимических процессов и свойств компонентов в пищевых системах для решения производственных задач (ПК-7)	ПК 7.1 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа свойств компонентов и процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
		Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	ПК-7.2 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Владеть: навыками проведения анализа качества при производстве продуктов питания
		Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований. Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций. Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.
Способен применять установленные санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания разных групп населения (ПК-8)	ПК-8.2 Знает правила производственной санитарии, санитарно-гигиенические требования к размещению и содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала	Знать: содержание нормативных документов в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функции и структуру органов санитарно-эпидемиологического надзора и контроля
		Уметь проводить оценку показателей санитарного состояния предприятия общественного питания.
		Владеть: методами проведения санитарно-эпидемиологической оценки предприятия общественного питания.

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: «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))».

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

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

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Производственная практика (технологическая практика) 2

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 3286 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 3282 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти , ул. Мира 47
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресторан Тольятти» договор № 3283 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти, ул. Автостроителей д 11а, офис 22
5. Общество с ограниченной ответственностью «СОВА», кафе «Восьмая миля» договор № 3307 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445003 Самарская обл г. Тольятти ул. Мурысева д. 85-117

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Уметь: -рассчитывать и анализировать показатели качества
		Владеть: -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	Знать: - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности
		Владеть: -современными информационными технологиями
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: -прогрессивные способы организации производства
		Уметь: -находить рациональные и оптимальные технологические режимы
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативной и справочной документацией
Способен к реализации систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ПК-6)	ПК-6.2. Формулирует предложения, разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: производить анализ качества продуктов питания на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания
		Владеть: Навыками проведения анализа качества при производстве продуктов питания и определения их соответствия требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости
Способен применять знания биохимических процессов и свойств компонентов в пищевых системах для решения производственных	ПК 7.1 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа свойств компонентов и процессов, происходящих при	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
задач (ПК-7)	переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
		Владеть: навыками проведения анализа качества при производстве продуктов питания
	ПК-7.2 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций. Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.
Способен применять установленные санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания разных групп населения (ПК-8)	ПК-8.2 Знает правила производственной санитарии, санитарно-гигиенические требования к размещению и содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала	Знать: содержание нормативных документов в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функции и структуру органов санитарно-эпидемиологического надзора и контроля
		Уметь проводить оценку показателей санитарного состояния предприятия общественного питания.
		Владеть: методами проведения санитарно-эпидемиологической оценки предприятия общественного питания.

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

(наименование практики)

1. Цель практики

Цель – закрепление теоретических знаний по организации, 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», «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», «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: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Преддипломная практика

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 3286 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 3282 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти , ул. Мира 47
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресторан Тольятти» договор № 3283 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти, ул. Автостроителей д 11а, офис 22
5. Общество с ограниченной ответственностью «СОВА», кафе «Восьмая миля» договор № 3307 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445003 Самарская обл г. Тольятти ул. Мурысева д. 85-117

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели.	Знать: основы организации социального взаимодействия, в т.ч. с учетом возрастных, гендерных особенностей
		Уметь: организовывать, управлять ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, участников социального взаимодействия
		Владеть: методами организации конструктивного социального взаимодействия
	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
УК-8 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-8.1. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	Знает: критерии оценки основных техносферных опасностей, их свойства и характеристики; факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		Умеет: оценивать основные техносферные опасности, их свойства и характеристики;
		Владеет: методами защиты от опасных и вредных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности
	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
	УК-8.3. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему	Знает: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		Умеет: контролировать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда на предприятиях; организовать

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Владеет: основными требованиями, нормативами, правилами техники безопасности для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Имеет представление о понятии инклюзивной компетентности, ее структуре; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	Знать: понятийно-методологический аппарат психологии
		Уметь: грамотно оперировать основными психологическими понятиями и категориями
		Владеть: навыком применения элементов психологического знания в жизни и профессиональной деятельности
	УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знать: основные индивидуально-психологические особенности личности
		Уметь: учитывать при планировании профессиональной деятельности личностные особенности различных категорий населения
		Владеть: способами построения взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знать: особенности применения дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		Уметь: осуществлять взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
		Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.	Знать: как применять основные знания законов и закономерностей экономического функционирования
		Уметь: применять инструменты управления личными финансами, права и обязанности необходимые в области потребления финансовых и экономических услуг
		Владеть: навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач	Знать: основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения
		Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	УК-10.3. Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Владеть: методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания
		Знать: как применять различные методы экономической оценки
		Уметь: определять приемы планирования, организации, мотивации и координации собственной финансово-экономической деятельности
		Владеть: различными методами экономической оценки, планирования, организации, мотивации и координации собственной финансово-экономической деятельности
ПК-1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость микробиологического исследования.
		Владеть: основными методами и способами исследования окружающего мира и применения полученной информации в сфере профессиональной деятельности.
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: нормы и структуру нормативно-технической документации, нормы и правила охраны труда и экологической безопасности
		Уметь: анализировать, проводить лабораторные исследования широкого спектра
		Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами; навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией; навыками постановки лабораторного эксперимента
	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: применять полученные знания для решения производственных проблем, используя современные методы и нормативно-правовые документы.
		Владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций. Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.
ПК-3 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-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания	Знать: основные расчеты по производству и реконструкции предприятий ОП
		Уметь: проводить технологические расчеты по проектированию предприятий питания.
		Владеть: навыками разработки проектной документации
	ПК-3.2. Выполняет объемно-планировочное решение предприятия с применением систем автоматизированного программного обеспечения	Знать: принципы выполнения компоновочных решений предприятий общественного питания с учетом автоматизированного программного обеспечения
		Уметь: выполнять компоновочные решения участков, цехов и предприятий питания с учетом автоматизированного программного обеспечения
		Владеть: навыками использования автоматизированного программного обеспечения для выполнения объемно-компоновочного решения
	ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	Знать: технологию производства продукции общественного питания; принципы работы и устройство отдельных машин и аппаратов и основы их расчета
		Уметь: находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств, выбирать технические средства и технологии пищевых производств
		Владеть: современными информационными технологиями; методами расчета аппаратов пищевых производств
ПК-4 Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания	ПК-4.1. Применяет базовое системное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы	Знать: виды нормативной и конструкторско-технологической документации; основные виды механизмов и машин, методы их формирования и применения; структуру современных и перспективных механизмов и машин, используемых в них подсистем и функциональных узлов;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		принципы работы, технические, конструктивные особенности используемых технических средств; технологию проектирования, производства и эксплуатации изделий и средств технологического оснащения; методы исследования, правила и условия выполнения работ.
		Уметь: пользоваться технической, справочной и научной литературой; грамотно оформлять конструкторско-технологическую документацию.
		Владеть: навыками оценивания качества (соответствия критериям работоспособности) деталей машин
	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	Знать: современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности
		Уметь: применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач
		Владеть: навыками применения современных информационных технологий и программных средств
ПК-5 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-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
		Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания
	ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг	Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции.
		Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства и осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства
		Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции.
	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Знать: требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг; методы управления качеством продукции в общественном питании
		Уметь: применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
		Владеть: навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
		Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения при организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании Гостов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: основы организации и управления предприятиями общественного питания, типы и классы предприятий общественного питания, формы и методы обслуживания потребителей, основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия, организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы, уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания
		Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия, навыками оперативного планирования производства, навыками организации обслуживания потребителей
ПК-9 Способен к ведению технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности, разработке плана	ПК-9.1 Демонстрирует знания технологических процессов производства пищевой продукции и рассчитывает	Знать: современные технологии производства пищевой продукции
		Уметь: рассчитывать основные параметры технологических линий производства пищевых продуктов

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
размещения оборудования, контроль параметров и режимов производства пищевых продуктов	основные параметры технологических линий	Владеть: навыками разработки нормативно-технологической документации
	ПК-9.2 Использует принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания	Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания
		Умеет Разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания
		Владеет Методами расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания
	ПК-9.3 Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями	Знает критерии технологической эффективности работы оборудования
		Умеет определять уровень торгово-технологического, производственного оборудования, его техническое состояние, укомплектованность оборудованием и соответствие по типу предприятия
		Владеет методами расчета эффективности использования оборудования для производства продукции общественного питания
ПК-10 Способен использовать основные законы фундаментальных разделов химии в планировании и регламентировании технологического процесса, проводить аналитические и физико-химические испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использовать естественно-научные знания в своей профессиональной деятельности	ПК -10.1 Проводит аналитические и физико-химические испытания сырья и готовой продукции	Знать: физико-химические свойства сырья, и готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов
		Владеть: средствами проведения физико-химических исследований; методами обработки результатов