

Б2.О.01(У) Учебная практика (Ознакомительная практика)

Общая трудоемкость практики составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Целью учебной практики является получение информации о выбранной специальности и приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям деятельности бакалавра технолога общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-1 - Использует информационные технологии в профессиональной деятельности

ИД-2ОПК-1 - Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.

ИД-3ОПК-1 - Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 - Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям

ИД-2ОПК-2 - Систематизирует результаты научных исследований

ИД-3ОПК-2 - Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности

ИД-4ОПК-2 - Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности

ИД-5ОПК-2 - Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

ИД-6ОПК-2 - Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий, сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции; условия хранения и реализации готовой продукции.

уметь: использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

владеть: правилами личной гигиены работников пищевых предприятий; основными правилами техники безопасности и охраны труда