

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 28.06.2021
№ 10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 30.06.2021 № 084-2970

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень бакалавриат

Профиль подготовки: Технология и организация предприятий питания

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

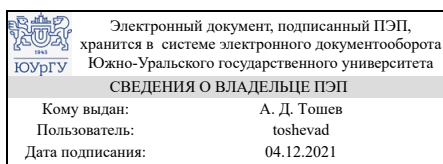
Язык обучения Русский

ФГОС ВО по направлению подготовки утвержден приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047.

Разработчики:

Руководитель направления
подготовки

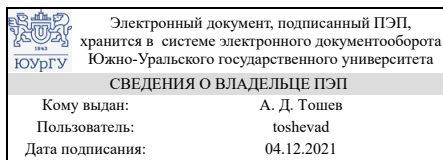
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Руководитель

д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Челябинск 2021

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана на основе ФГОС ВО, профессиональных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы университета с учетом требований федерального законодательства.

Образовательная программа включает в себя: описание, учебный план с графиком учебного процесса, рабочие программы дисциплин, программы практик, итоговой аттестации, а также оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации.

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа имеет своей целью формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, сформулированных самостоятельно на основе профессиональных стандартов, потребностей регионального рынка труда.

Профиль подготовки Технология и организация предприятий питания ориентирован на профессиональную деятельность в следующих областях (сферах):

Области и сферы профессиональной деятельности	Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Коды и наименования трудовых функций
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Д Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Д/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---	--	---

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях или сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- технологический;
- проектный.

Профиль подготовки Технология и организация предприятий питания соответствует направлению подготовки в целом.

Срок освоения образовательной программы по заочной форме увеличен на 1 год относительно нормативного срока и составляет 5 лет.

Образовательная программа имеет государственную аккредитацию. Итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после выполнения обучающимся учебного плана или индивидуального учебного плана в полном объеме (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

ГИА по направлению подготовки включает: защиту выпускной квалификационной работы.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения, навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень формируемых у выпускника компетенций и индикаторы их достижения:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>Знает: - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации; - современные источники информации; - сущность системного подхода для решения поставленных задач.</p> <p>Умеет: - формулирует цели поиска и анализа информации; - выбирает источники информации; - использует информационно-коммуникационные технологии для поиска информации.</p> <p>Имеет практический опыт: - навыки осуществления критического анализа информации на основе системного подхода; - навыки нахождения источников информации; - опыт применения научно-исследовательских знаний в профессиональной деятельности.</p>
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования.</p> <p>Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели.</p> <p>Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления; - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления.</p>

УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Знает: – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом.</p> <p>Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации; – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации.</p> <p>Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений; – формы речи (устной и письменной); – особенности основных функциональных стилей; – языковой материал (лексические единицы и грамматические структуры) русского языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности; – морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики языка; принципы функционирования</p>

профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, о социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений;

- языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности;
- морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики изучаемого иностранного языка; – языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности.

Умеет: – ориентироваться в различных речевых ситуациях;

- адекватно реализовать свои коммуникативные намерения; работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия. Работая в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности; – ориентироваться в различных речевых ситуациях;
- воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов на иностранном языке, различных типов речи, выделять в них значимую информацию; – заполнять деловые бумаги на иностранном языке;
- вести на иностранном языке запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), запись тезисов устного выступления / письменного доклада по изучаемой проблеме;

		<p>– выделять значимую информацию из иноязычных текстов справочно-информационного и рекламного характера. Имеет практический опыт: – системой орфографии и пунктуации;</p> <p>– жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения;</p> <p>– основными способами построения простого, сложного предложений на русском языке; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности; – системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения.</p>
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>Знает: – обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран;</p> <p>– исторические этапы в развитии национальных культур; – исторические этапы в развитии национальных культур; – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур; – механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов;</p> <p>– проблемы соотношения академической и массовой культуры в контексте социальной стратификации общества, основные теории культурного развития на современном этапе.</p> <p>Умеет: – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; –</p>

		<p>сопоставлять общее в исторических тенденциях с особенным, связанным с социально-экономическими, религиозно-культурными, природно-географическими условиями той или иной страны;</p> <p>– работать с разноплановыми историческими источниками; – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;</p> <p>– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов; – адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе;</p> <p>– находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>Имеет практический опыт: – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей;</p> <p>– речевым этикетом межкультурной коммуникации; – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей;</p> <p>– речевым этикетом межкультурной коммуникации; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей.</p>
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>Знает: – о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>Умеет: – планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей;</p> <p>– реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.</p> <p>Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели.</p>

УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. <p>Умеет: – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики. <p>Имеет практический опыт: – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма.
------	--	--

<p>УК-8</p>	<p>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</p>	<p>Знает: правовые, нормативно-технические основы и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования.</p> <p>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, в центрах досуга, в гостиничных комплексах; оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы.</p> <p>Имеет практический опыт: идентификации опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий; выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности.</p>
<p>УК-9</p>	<p>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>Знает: основы адаптивной физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: осознано выбирать и формировать комплексы физических упражнений с учётом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма.</p> <p>Имеет практический опыт: поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни.</p>

УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне; научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий; принципы развития и реализации экономических решений.</p> <p>Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики; определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия.</p> <p>Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности.</p>
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>Знает: международные нормы и нормативно-правовые акты Российской Федерации.</p> <p>Умеет: применять исторические знания в формировании гражданской позиции; самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты.</p> <p>Имеет практический опыт: навыков межличностных отношений; решения правовых задач.</p>

<p>ОПК-1</p>	<p>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники; - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания.</p> <p>Умеет: решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации); - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ;</p> <p>- составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий.</p> <p>Имеет практический опыт: основными возможностями вспомогательных программ; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом.</p>
<p>ОПК-2</p>	<p>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов;</p> <p>-химические свойства элементов и их соединений;</p> <p>- способы выражения концентраций веществ в растворах; базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других дисциплин и самостоятельного приобретения знаний; источники самостоятельного получения новых знаний по математическим дисциплинам; механизмы органических реакций и методы управления ими.</p> <p>Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования их структуры; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания; базовые физические законы материального мира; • физические</p>

основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики)

и

магнетизма; • законы оптики.

Умеет: -определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; определять возможные продукты химических реакций; проводить расчеты концентраций растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений; самостоятельно составлять план решения задачи на основе имеющихся знаний; обнаруживать недостаток знаний для решения поставленной задачи; сравнивать различные способы решения задачи и выбирать наиболее оптимальный способ; предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результат органических реакций в зависимости от условий; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента. Имеет практический опыт: -правилами определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворов; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и

		<p>освоения необходимых для решения задачи; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса.</p> <p>Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции; научно-исследовательской деятельности.</p>
ОПК-3	<p>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>Знает: основные законы начертательной геометрии, основы построения пространственных объектов на плоскости; правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций; требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей,</p> <p>методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; особенности выполнения цепочечных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест расчетов; модели, законы, принципы теоретической механики для применения их в профессиональной деятельности; основные законы и уравнения молекулярной физики; методы механического и математического моделирования типовых элементов машин и конструкций; общие принципы и методы инженерных расчетов типовых элементов машин</p> <p>и конструкций на прочность; механические свойства конструкционных материалов; основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на</p>

которых
они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств; свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки.

Умеет: решать задачи с использованием законов начертательной геометрии и проекционного черчения; анализировать форму предметов по их чертежам, строить и читать чертежи; решать инженерно-геометрические задачи на чертеже; применять нормативные документы и государственные стандарты, необходимые для оформления чертежей и другой конструкторско-технологической документации; уметь применять ручные (карандаш и бумага) или компьютерные технологии для построения чертежей и изучения пространственных свойств геометрических объектов; применять математические, естественнонаучные и общеинженерные знания в своей профессиональной деятельности; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; применять законы механики, составлять математические модели (уравнения), решающие ту или иную задачу механики; использовать физические параметры для решения прикладных задач; разрабатывать методы механического и математического моделирования типовых

		<p>элементов машин и конструкций; общие принципы и методы инженерных расчетов типовых элементов машин</p> <p>и конструкций на прочность; механические свойства конструкционных материалов; находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество</p> <p>продуктов питания при их производстве; находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения.</p> <p>Имеет практический опыт: работы с проекционным аппаратом для построения изображений геометрических объектов; выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой; выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой, а также графическим пакетом; чтения электрических схем; моделирования различных задач механики и способами их решения; решения задач прикладного характера; решения практических задач расчёта на прочность типовых элементов машин и конструкций; методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства; расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования.</p>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает: современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий; - информационные

технологии в профессиональной деятельности

- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства; законы и уравнения молекулярной физики; основные законы электрических и магнитных цепей, устройство и принципы действия трансформаторов, электрических машин и электронных устройств, их рабочие характеристики; основы безопасности при использовании электротехнических и электронных приборов и устройств; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий

- основы технологии производства продукции общественного питания.

Умеет: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; - применять информационные технологии в профессиональной деятельности

- осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; использовать физические параметры для решения прикладных задач; читать электрические схемы, грамотно применять в своей работе электротехнические и электронные приборы и устройства; определять простейшие неисправности при работе электротехнических и электронных устройств; выбирать эффективные и безопасные исполнительные механизмы при эксплуатации электротехнических и электронных устройств;
- объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания.

Имеет практический опыт: использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач; - применения информационных технологий в профессиональной деятельности

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом

		<p>формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства; решением задач прикладного характера; расчета и эксплуатации электрических цепей и электротехнических и электронных устройств;</p> <ul style="list-style-type: none">- определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов.
--	--	--

ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>Знает: порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций; методы и технологии менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания.</p> <p>Умеет: осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования; использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.</p> <p>Имеет практический опыт: способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания; работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.</p>
-------	---	--

Код компетенции	Наименование компетенции	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-1	ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[1]; основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства[2]; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций; организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование

технологическо-го потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико- химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов; принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность

работы производства; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков; - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -структуру предприятий; -организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; -структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; -оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала

Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана;

факторы, влияющие на культуру обслуживания; планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользо-ваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором; -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и

			<p>осуществлять оперативное планирование работы производства;</p> <p>-рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала</p> <p>Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; разрабатывать и оформлять технологическую документацию;</p> <p>идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов; способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями; приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд; работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания; работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков; - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства;</p> <p>- в проведении бракеража готовой продукции</p>
--	--	--	---

ПК-2	ПК-2 Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания[3]; методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических
------	--	--	---

мероприятий;
функционирование системы
поддержки здоровья и
безопасности труда персонала
предприятий питания;
международные и нормативно-
правовые акты пищевых
добавок. Классификация
пищевых добавок.
Наименование и
нумерация пищевых добавок; -
основные источники
загрязнения сырья и пищевых
продуктов;
- основные способы
профилактики возникновения и
нивелирования отрицательного
воздействия опасностей,
связанных с пищевой
продукцией; обработку,
переработку и хранение
пищевого сырья на
предприятиях питания,
производство полуфабрикатов и
продукции различного
назначения для предприятий
питания; контроль за
эффективной деятельностью
предприятий питания; контроль
за качеством и безопасностью
сырья и готовой продукции на
предприятиях питания
Умеет: анализировать и
оценивать информацию,
процессы, деятельность,
идентифицировать проблемы
при управлении
производственными и
логистическими процессами,
оценивать риски в области
снабжения. хранения и
движения запасов; проводить
химические эксперименты,
обрабатывать результаты.
Осуществлять постановку и
проведение эксперимента;
оценивать достоверность
полученных данных,
формулировать выводы;

творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; пользоваться нормативной документацией; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; определять правильность технологии нанесения натуральных добавок на продукты питания; - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

Имеет практический опыт: оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности

			<p>продукции; работы со специализированным оборудованием. Выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ); оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований; анализа результатов деятельности пищевых предприятий; оценки эффективности добавок; - методами контроля безопасности пищевой продукции; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</p>
ПК-3	ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает: принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[4]; традиции и современные тенденции в разных странах мира[5]; основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в</p>

области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;

- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий

- основы технологии производства продукции общественного питания; правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания; принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов

- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов; традиции и современные тенденции в разных странах мира; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства

кулинарной продукции;
нормативную
документацию отрасли
Умеет: выстраивать алгоритмы
деятельности, планирование
текущей деятельности по
организации питания в центрах
досуга, гостиничных и
ресторанных комплексах;
реализовывать знания в
производственном процессе,
производить продукцию в
соответствии традициями и
культурой народов мира;
анализировать нормативные
документы, применяемые в
пищевой промышленности;
анализировать технические
регламенты, применяемые в
области производства пищевых
продуктов; - объяснять
процессы, происходящие на
различных стадиях
производства продукции
общественного питания;
использовать нормативные
документы по стандартизации в
профессиональной
деятельности
стандартизации;
эксплуатировать различные
виды технологического
оборудования в соответствии с
требованиями техники
безопасности разных классов
предприятий питания; -
подбирать оптимальные
варианты упаковочных
материалов; реализовывать
знания в производственном
процессе, производить
продукцию в соответствии
традициями и культурой
народов мира; разрабатывать
технологический процесс
производства коктейлей и
напитков, пользоваться барным
оборудованием и инвентарем;
использовать полученные

знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию

Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; разработки рецептуры, приготовления; знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов; выполнения расчётов с учётом требований стандартизации; техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования; разработки рецептуры; реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков; использовать полученные

			<p>знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p>
ПК-4	ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает: основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств; основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания; основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды; - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования; - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и</p>

отличительные особенности
русского ресторанный
бизнеса; современные подходы
к технологическому
проектированию и
реконструкции предприятий
питания; методику выполнения
технологических расчетов на
основе прогрессивных схем
организации технологического
процесса с учетом требований
рыночной экономики
Умеет: находить оптимальные и
рациональные технологические
приемы и процессы,
обеспечивающие заданные
свойства и качество продуктов
питания при их производстве;
рассчитывать
производственные мощности и
эффективность работы
технологического
оборудования, контролировать
качество предоставляемых
услуг по проектированию,
реконструкции и монтажу
оборудования, участвовать в
планировке и оснащении
предприятий питания
технологическим
оборудованием; использовать
технические средства
измерения технических
характеристик и физических
свойств пищевых продуктов
при
холодильной обработке; -
осуществлять разработку
проектов с внедрением
современного оборудования; -
использовать знания
организации ресторанных услуг
при определении концепции и
профиля ресторана;
организовывать
технологические процессы на
предприятии; планировать
выполнение работ, организовать
работу трудового

			<p>коллектива</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ;</p> <p>проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований</p> <p>Имеет практический опыт: методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства; владеть методами комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий; использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса; работы со специализированным оборудованием и программным обеспечением; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)</p>
ПК-5	ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания.	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/03.6 Разработка системы мероприятий	Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства

внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения

по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания[6]; - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического - основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения; - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества; технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; основные свойства сырья, влияющие на качество

пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания; современные принципы организации технологических процессов производства продукции общественного питания

Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания; - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов

питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; обоснованно подбирать рациональные технологические режимы производства продукции, технологическое оборудование

Имеет практический опыт:

- реализации современных методов исследования качества пищевых продуктов;
- навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения
- навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения
- навыками работы с НТД в области производства продуктов питания;
- навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции;
- навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции; оценкой

			<p>эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; методами оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов; реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов; навыками рационального подбора и обоснования технологических параметров и оборудования</p>
--	--	--	---

ПК-6	ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания[7]; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания[8]; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания; современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания</p> <p>Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; работать специализированным инвентарем, инструментами</p> <p>Имеет практический опыт: современных технологий в области гастрономии, карвинга; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; современных технологий карвинга</p>
------	---	---	---

ПК-7	ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает: принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов</p> <p>Умеет: формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию</p> <p>Имеет практический опыт: поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями</p>
------	---	--	--

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	
Инженерная графика														+										
Экономика предприятия																+								
Компьютерная графика														+										
Маркетинг		+																						
Технология продукции общественного питания																			+					
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании																	+							
Процессы и аппараты предприятий общественного питания														+						+				
Экология								+																
Философия	+																							

*факультативные дисциплины

4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение образовательной программы отвечает требованиям к условиям реализации образовательных программ высшего образования, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

4.1. Общесистемное обеспечение программы

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам. Перечень задействованных учебных лабораторий представлен в рабочих программах дисциплин, практик.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Лань» и к электронной информационно-образовательной среде университета. Университетом разработана информационная аналитическая система «Универис», доступ студента к которой осуществляется через личный кабинет. Студент имеет возможность ознакомиться с учебным планом, рабочими программами изучаемых дисциплин, практик, электронными образовательными ресурсами. В системе также хранятся сведения о результатах текущей и промежуточной аттестации каждого студента; через раздел «Топ-500» формируется электронное портфолио обучающегося, в том числе имеется возможность сохранения его работ и оценок за эти работы; имеется возможность общаться с любым участником образовательного процесса по электронной почте.

4.2. Материально-техническое обеспечение программы

Учебные аудитории университета оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренными учебным планом вуза, и соответствующими действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого при реализации образовательной программы, приведен в рабочих программах дисциплин и практик.

Помещения для самостоятельной работы студентов, оснащенные компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть «Интернет», в том числе в электронную-информационно-образовательную среду университета.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах дисциплин и практик.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Обучающимся обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

4.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах (при наличии) и (или) квалификационных справочниках.

Все преподаватели занимаются научной, учебно-методической и (или) практической деятельностью, соответствующей профилю преподаваемых дисциплин.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе педагогических работников университета, составляет не менее 70 %.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) в общем числе работников составляет не менее 5 %.

4.4. Финансовые условия реализации программы

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

4.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в соответствии с Положением о внутренней независимой оценке качества образования.