ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 31.03.2025
№ 10

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 02.04.2025 № 084-4581

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 4 года 6 месяцев
Язык обучения Русский

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

Разработчики:

Руководитель направления подготовки

д. техн.н., профессор

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: А. Д. Тошев
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 25.04.2025

А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой

д. техн.н., профессор

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: А. Д. Тошев
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 25.04.2025

А. Д. Тошев

Челябинск 2025

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	E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/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	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/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	C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/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	C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/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	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	E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	E/02.7 Управление испытаниями и внедрением 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	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

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:

технологический;

организационно-управленческий.

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

Срок освоения образовательной программы по заочной форме увеличен на 6 месяцев относительно нормативного срока и составляет 4 года 6 месяцев.

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:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Использует методы научного поиска, сбора и обобщения информации, анализа данных для решения профессиональных задач	Знает: - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации; - современные источники информации; - сущность системного подхода для решения поставленных задач; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Умеет: - формулировать цели поиска и анализа информации; - выбирать источники информации; - использовать методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Имеет практический опыт: - осуществления критического анализа информации на основе системного подхода; - выбора и анализа источников информации; - использования методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, решения профессиональных задач; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
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	формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение и выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знает: основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; конъюнктуру рынка; перспективы, возможности и угрозы рынка; нормативно-правовые основы индустрии питания; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; нормативно-правовые основы процесса оказания услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанном сервисе; основы организации

		проектной деятельности; специфику и принципы продвижения услуг в ресторанном сервисе; нормативно-правовое обеспечение деятельности по продвижению. Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг; формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм; анализировать, и систематизировать информацию в сфере продвижения; осуществлять планирование деятельности. Имеет практический опыт: участия в проектной деятельности; - 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; анализа рынка и деятельности предприятий общественного питания; 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; разработки планов и процессов организации обслуживания потребителей; оценки качества предоставляемых услуг; разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков; разработки планов продвижения; выбора эффективных каналов продвижения в сфере ресторанного

		сервиса.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.	Знает: психологию общения, методы развития личности и коллектива; этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; основы социального взаимодействия и работы в команде; – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; организационную структуру предприятий общественного питания; виды и формы рациональной организации труда на производстве; современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности. 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; определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды; – 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; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания; определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта. Имеет практический опыт: составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; работы в команде; – навыком

		составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; разработки и внедрения различных методов управления производством продукции общественного питания; организации взаимодействия между участниками проекта.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.	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; – 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; – 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; – выделять значимую информацию из иноязычных текстов справочно-информационного и рекламного характера. Имеет практический опыт: системой орфографии и пунктуации; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения; – основными способами построения простого, сложного предложений на русском языке; – системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; умеет взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.	Знает: национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур; обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур; - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; - особенности современной политической организации российского общества; - фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире; - многообразие исторического наследия и

			социокультурных традиций; - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; - основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития; механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; проблемы соотношения академической и массовой культуры в контексте социальной стратификации общества, основные теории культурного развития на современном этапе. Умеет: адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов; находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; - находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; -проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение - воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию; - формировать и аргументировано отстаивать

		собственную позицию по различным проблемам философии; - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе;– находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Имеет практический опыт: речевым этикетом межкультурной коммуникации; владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; речевым этикетом межкультурной коммуникации; - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; - аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - самостоятельного критического мышления; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач; - ведения дискуссий; - анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Осуществляет планирование и выстраивает траекторию личностного и профессионального развития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает: принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса; о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса; принципы планирования деятельности по продвижению в области ресторанного сервиса. Умеет: планировать деятельность по направлениям ресторанного сервиса; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы обслуживания потребителей; осуществлять планирование деятельности; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; разрабатывать мероприятия и планы в области продвижения; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей. Имеет практический опыт: планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; проектирования услуг и планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; планирования деятельности в области продвижения услуг; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей.

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; использует знания физической культуры для самосовершенствования и самоконтроля за состоянием своего организма.	Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности – 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. Умеет: – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; – 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. Имеет практический опыт: – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием; – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма.

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	Использует знания основ безопасности жизнедеятельности и принципов рационального природопользования при организации труда на рабочем месте; умеет оценивать негативные последствия воздействия различных факторов на окружающую среду; разрабатывает мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности	Знает: правовые, нормативно-технические основы и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования. 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. 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.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Использует базовые дефектологические знания в профессиональной деятельности; владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья.	Знает: особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. Умеет: - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. Имеет практический опыт: взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Понимает базовые принципы функционирования экономики ; умеет использовать методы экономического планирования для решения различных задач в профессиональной деятельности.	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. 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. Имеет практический опыт: ппринятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности; профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Использует знания действующих правовых документов в области противодействия коррупции в профессиональной деятельности; владеет навыками применения мер по профилактике коррупции	Знает: международные нормы и нормативно-правовые акты Российской Федерации. Умеет: применять исторические знания в формировании гражданской позиции; самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты. Имеет практический опыт: межличностных отношений; решения правовых задач.

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.	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. 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 ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий. Имеет практический опыт: использования основных возможностей вспомогательных программ; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Использует знания основных законов естественных наук для для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания; владеет методами исследования естественных наук для использования в практической деятельности.	Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений; - способы выражения концентраций веществ в растворах; естественнонаучные и общеинженерные теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; основные методы микробиологических исследований; 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. Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования их структуры; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания; 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; фундаментальные разделы физической и коллоидной химии; основные теоретические и экспериментальные методы физической химии; современные теории и принципы, на которых основаны исследования, используемые в технологии пищевых производств; основные понятия и законы коллоидной химии; закономерности поведения дисперсных систем, критерии их устойчивости; особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания; современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья. Умеет: -определять химические свойстваэлементов 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; использовать естественнонаучные и общеинженерные теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности; применять методы микробиологических исследований при оценке безопасности пищевой продукции; 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; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; 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; использовать основные приемы обработки экспериментальных данных; определять по справочным данным основные физические характеристики различных веществ; проводить физико-химические расчеты; обобщать и обрабатывать экспериментальную информацию; проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья; анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах

		исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач. Имеет практический опыт: -правилами определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворо; применения естественнонаучных и общеинженерных теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса. Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; научно-исследовательской деятельности; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции; проведения экспериментальных исследований, использования специализированного оборудования; в области исследования физико-химических свойств биологически активных веществ; работы со справочной химической литературой; применения законов физической химии для решения теоретических и практических задач, связанных с профессиональной деятельностью; проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья.
ОПК-3 Способен использовать	Умеет использовать знания инженерных дисциплин при	Знает: правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций;

знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	проектировании оборудования, проведении технологических расчетов, разработке технологических процессов производства продукции общественного питания; понимает принципы работы и эксплуатации современного технологического оборудования.	требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов; особенности выполнения цепочечных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест расчетов; основные законы и уравнения молекулярной физики; основные технологические принципы переработки сырья; 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; теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания; виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования. Умеет: 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 конструкторскотехнологической документации; уметь применять ручные (карандаш и бумага) или компьютерные технологии для построения чертежей и изучения пространственных свойств

		геометрических объектов; использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; использовать физические параметры для решения прикладных задач; использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов; технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения; применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания; осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования. Имеет практический опыт: выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой; эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; чтения электрических схем; решения задач прикладного характера; осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования; расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования; владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР).
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы	Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции ОП, разрабатывать нормативно-	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; качественный и

производства продукции питания	техническую документацию, оценивать потребность в ресурсах, необходимых для организации технологического процесса.	количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции; состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания; свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания. Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания; находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания; - объяснять процессы, происходящие на

		различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт:. Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов; определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов; осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации; расчета технологических параметров холодильного оборудования; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знает: организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства; виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания; порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций; основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания; 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; основные этапы и процессы планирования и

			осуществления проектов, принципы организации проектной работы. Умеет: применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья; осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования; использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; 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; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты. Имеет практический опыт: применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных; организации рационального использования сырья при производстве продукции питания; способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания; управления качеством и безопасностью производимой

		продукции в соответствии с установленными нормами; 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; разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Умеет организовывать работу на предприятии общественного питания, контролировать соблюдение технических и санитарных требований к производству и обслуживанию на ПОП.	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]; традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций; научные основы технологии производства пищевой продукции; - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; 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; классификацию,

				характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; 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; отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционировании; 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; проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам; анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией,; - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания; 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; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором; осуществлять

				технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности; 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 осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию; организовывать работу подразделений в соответствие с требованиями; организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания; работы с нормативно-

			правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков; организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов; работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания; - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и разрабатывать документацию в области качества с использованием современных информационных технологий	Разрабатывает и управляет системами контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции на предприятиях 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: особенности строения и жизнедеятельности микроорганизмов; основные термины и понятия 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; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации

				продукции; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; международные и нормативно-правовые акты в области применения 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; основные виды и формы контроля качества на предприятиях питания; методы и средства управления качеством продукции питания; способы контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; нормативную документация по управлению качеством на предприятиях питания Умеет: 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; организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; проводить исследования состава и свойств пищевого

				сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять правильность технологии внесения биологически-активных добавок в 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 процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; разрабатывать нормативную документацию в области качества Имеет практический опыт: оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований; анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания; 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 эффективности биологически-активных добавок; - внедрения методов 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
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Разрабатывает технологические процессы производства продукции общественного питания; управляет работой предприятия.	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	Знает: принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[2]; санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий 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; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков; основные положения

				действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирование в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; основные принципы управления проектной деятельностью; традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания Умеет: выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; эксплуатировать различные виды технологического

				оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем; анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; управлять и координировать деятельность команды в проекте; реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; соблюдения правил и норм санитарии и гигиены;

			использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качество продукции и услуг; 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; реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков; использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания; организации проектной деятельности; разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-4 Способен	Устанавливает и	22.005 Специалист по	Знает: методы определения

устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	определяет приоритеты в сфере производства пищевых продуктов на основе принципов здорового питания; обосновывает принятие конкретных технологических решений при разработке новых технологических процессов с учетом современных достижений пищевой науки	технологии продукции и организации общественного питания С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического-питания; научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами; основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания; приоритетные направления развития в области производства продукции питания; основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики; - виды современного технологического оборудования, их технические

				характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования Умеет: анализировать и корректировать рационы питания в соответствии с требованиями физиологических норм; разрабатывать рационы питания для различных категорий населения; обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья; 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; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции; использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области

				технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия; проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований; - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования Имеет практический опыт: 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; организации и проведения технологических процессов переработки сырья; использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий; разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции; использования технических средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов

			при холодильной обработке; расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)
ПК-5 Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	Умеет организовать систему управления качеством на предприятиях общественного питания, внедрять инновационные технологии в производственный процесс, разрабатывать нормативно-техническую документацию	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения; технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества; основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; методы исследования и контроля качества продуктов

				питания Умеет: использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания; обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; управлять разработкой и внедрением системы качества; 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 производства продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: навыками работы с НТД в области производства продуктов питания; оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; реализации современных

			методов исследования качества пищевых продуктов
ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Проводит маркетинговые и научно-исследовательские исследования с целью разработки новых технологий производства продукции общественного питания; разрабатывает технико-экономическое обоснование строительства, реконструкции предприятий или модернизации производства продукции общественного питания с учетом современных достижений науки и техники.	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	Знает: современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов[3]; отечественный и зарубежный опыт по организации специального питания[4]; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания; современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов Умеет: использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность; 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; использовать специализированный инвентарь

			и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность Имеет практический опыт: оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов в области производства продукции специального питания; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Проводит промышленные испытания новых технологий и новых видов продукции общественного питания; организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции	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	Знает: виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции[5]; принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции; принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов Умеет: разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; творчески относиться

			к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания; разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию Имеет практический опыт: разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс; оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов; разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс; поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями

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
Экономика										+						+							
Менеджмент		+				+										+							
Инженерная графика														+									
Маркетинг		+																					
Электротехника и электроника														+									
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													+										
Русский язык и культура речи				+																			
Основные принципы переработки сырья													+	+						+			
Психология			+		+				+														
Экология								+															
Теплотехника														+									

История России					+																		
Сырье и материалы общественного питания															+	+							
Цифровые технологии												+											
Физическая химия													+										
Физическая культура							+																
Безопасность продуктов питания																+		+					
Основы проектной деятельности		+	+										+										
Органическая химия													+										
Философия	+				+																		
Безопасность жизнедеятельности								+															

Холодильная техника и технология в общественном питании														+	+					+			
Правоведение											+												
Основы технологии на предприятиях питания													+		+		+						
Физика													+										
Математика													+										
Основы российской государственности					+																		
Проектная деятельность		+	+											+		+			+				
Экономика предприятия																+							
Технология продукции общественного питания															+		+		+	+			
Иностранный язык				+																			

Деловой иностранный язык				+																			
Микробиология													+					+					
Неорганическая химия													+										
Биохимия													+					+					
Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса		+				+																	
Проектирование процесса оказания услуг		+				+																	
Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса		+				+																	
История развития общественного питания					+																		
Проектирование предприятий общественного питания																				+			

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания																		+			+		
Санитария и гигиена питания																		+	+				
Физиология питания																				+	+		
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания			+		+												+						
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания																		+			+		
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+														+						
Оборудование предприятий общественного питания																	+			+			

Калькулирование и учет на предприятиях питания																	+						
Культура питания народов мира	+																		+				
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании																			+		+		
История русской кухни																	+						
Гастрономия																						+	
Кулинарный и кондитерский дизайн																						+	
Барное дело																	+		+				
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																	+		+				
Организация функционального питания																						+	+

Организация специальных видов питания																						+	+
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)												+					+						
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)														+	+	+							
Производственная практика (технологическая) (6 семестр)																			+				+
Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)																	+						
Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)																			+	+			+
Современные технологии на предприятиях общественного питания*															+								

Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования*														+						+		

*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.

4.6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья совместно с другими обучающимися.

Университет предоставляет инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При необходимости для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть разработан индивидуальный порядок освоения образовательной программы.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено использование специальных технических средств обучения и реабилитации, ассистивных информационных технологий.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах,

адаптированных к ограничениям их здоровья, в том числе с использованием специальных технических средств обучения и ассистивных информационных технологий.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья с соблюдением принципов здоровьесберегающих технологий и адаптивной физической культуры.

В случае необходимости использования электронного обучения, дистанционных образовательных технологий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Выбор методов обучения осуществляется преподавателями, исходя из их доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Конкретные формы и виды самостоятельной работы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются преподавателями с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Практическая подготовка обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения практики учитываются условия доступности и рекомендации о противопоказанных видах трудовой деятельности и рекомендуемых условиях труда, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида.

Проведение текущей, промежуточной, государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.