

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА  
Решением Ученого совета,  
протокол от 31.03.2025  
№ 10

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 02.04.2025 № 084-4479

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Уровень** бакалавриат

**Профиль подготовки:** Технология и организация предприятий питания

**Квалификация** бакалавр

**Форма обучения** очная

**Срок обучения** 4 года

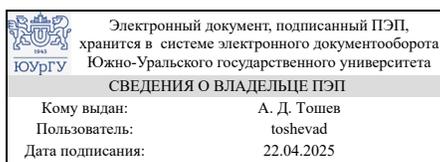
**Язык обучения** Русский

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

Разработчики:

Руководитель направления  
подготовки

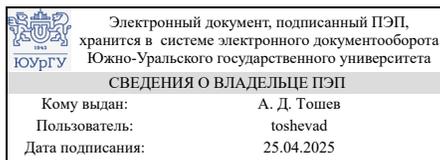
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой

д. техн.н., профессор



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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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:

- технологический;
- организационно-управленческий.

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

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)  |
|--|--|--|
| <p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>   | <p>Использует методы научного поиска, сбора и обобщения информации, анализа данных для решения профессиональных задач</p>  | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |
| <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> | <p>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</p> | <p>Знает: основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления; формулирует задачи в соответствии с целью проекта; основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации; способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка; историю строительства спортивных сооружений; классификацию спортивных сооружений; особенности спортивных сооружений для различных видов спорта; состав спортивных сооружений, их габариты, разметку, пропускную способность; правила эксплуатации спортивных сооружений, оборудования и спортивной техники;</p>  |

параметры и оборудование различных спортивных объектов; расположение зрительских мест на трибунах; расположение помещений и устройства для судей и прессы; виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; специфику, разновидности, инструменты и возможности современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия; конъюнктуру рынка; перспективы, возможности и угрозы рынка; нормативно-правовые основы индустрии питания; основные этапы процесса дизайн-проектирования, метод дизайн-мышления, методы активизации поиска идей; методы разработки стратегии бренда, основные этапы процесса разработки элементов бренда, концепции создания фирменного стиля и методы разработки графических элементов фирменного стиля; нормативно-правовые основы процесса оказания услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанном сервисе; понятие, сущность и основные характеристики рекреационного потенциала; стратегии определения целей и задач на русском языке в соответствии с требованиями культуры речевого общения на русском языке; знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности; теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных технологий; основные понятия технологии проектирования спортивно-оздоровительных услуг; виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; стратегии и принципы командной работы; условия эффективной командной работы; общую структуру концепции реализуемого проекта,

понимать ее составляющие и принципы их формулирования; документы, регламентирующие проведение спортивно-массовых мероприятий; методику организации и проведения спортивных и физкультурно-массовых мероприятий; положение или регламент и расписание спортивных соревнований; способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка; основные культурные и исторические стили мира и России, их характерные черты и элементы; стилевые особенности этнической культуры Южного Урала; историю развития дизайна; особенности профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики; специфику и принципы продвижения услуг в ресторанном сервисе; нормативно-правовое обеспечение деятельности по продвижению; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; основы организации проектной деятельности.

Умеет: формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм; демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта; выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов; формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка, а также исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; оценивать состояние готовности спортивного оборудования, спортивного сооружения или объекта спорта к проведению соревнований и мероприятий; устанавливать коммуникации, обеспечивающие успешную работу в проектах; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; изучать контекст в рамках задачи, выделять основные

проблемы, генерировать идеи и производить их отбор, создавать прототипы, тестировать их с потребителями; изучать основные концепции брендинга в рамках поставленных задач, генерировать идеи и разрабатывать фирменный стиль для определенного потребителя; обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг; проводить оценку рекреационного потенциала туристских территорий; аргументировать выбор поставленной цели проекта и оптимальность способов решения выбранных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; осуществлять поиск необходимой информации для достижения задач проекта, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; формулировать задачи, подбирать соответствующие оздоровительные технологии для решения поставленных задач; выбирать содержание спортивно-оздоровительных услуг в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов; проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; выработать командную стратегию и на ее основе организовать отбор членов команды для достижения поставленных целей; применять принципы и методы организации командной деятельности; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; определять цели, задачи и содержание физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятий с учетом особенностей и интересов занимающихся; формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка; узнавать изученные стили в предметах современной материальной культуры, оценивать уместность

использования тех или иных стилей в конкретных ситуациях; проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения; анализировать, и систематизировать информацию в сфере продвижения; осуществлять планирование деятельности; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм.

Имеет практический опыт: участия в проектной деятельности; аргументировано отбирает и реализует различные способы решения задач в рамках цели проекта; составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма; формулирования целей и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка; владеть методиками разработки цели и задач проекта на основе эффективных коммуникаций; разработки коммуникационной сети для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; анализа рынка и деятельности предприятий общественного питания; работы инструментами создания и разработки графических элементов бренда; разработки планов и процессов организации обслуживания потребителей; оценки качества предоставляемых услуг; анализа инновационных туристских продуктов на основе рекреационного потенциала региона; аргументирования выбора поставленной цели проекта и оптимальности способов решения выбранных задач; формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решения конкретных задач проекта заявленного качества и за

установленное время; публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта; использования технологий для проведения тестирования различных показателей (физического развития и двигательной активности), разработки программ, составления паспортов здоровья; составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма; владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач разного уровня сложности;

- 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; подготовки положения о соревновании; определения графиков проведения и программ (сценарных планов) спортивных, спортивно-массовых мероприятий, праздников; составления плана ресурсного обеспечения физкультурно-спортивного праздника, соревнования, дня здоровья и другие мероприятия оздоровительного характера; участия в судействе спортивно-оздоровительных состязаний, проводимых в рамках спортивно-оздоровительного мероприятия; выбора формулировок цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка; создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль, направление дизайна; публично представлять результаты решения задач деятельности; планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы развития сферы профессиональной деятельности и определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>имеющихся ресурсов и ограничений; разработки планов продвижения; выбора эффективных каналов продвижения в сфере ресторанного сервиса; 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 проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков.</p>   |
| <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> | <p>Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.</p> | <p>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.</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; 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</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>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.</p> <p>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.</p>  |
| <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> | <p>Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.</p> | <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; – 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</p> |

материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности; – 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.

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; – 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.

Имеет практический опыт: системой орфографии и пунктуации; – жанрами устной

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения;</p> <p>– 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; – владения системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями.</p>   |
| <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> | <p>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.</p> | <p>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;</p> <p>- особенности современной политической организации российского общества;</p> <p>- 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;</p> <p>- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; 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; - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;</p> |

- основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.

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; 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; - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;

- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | <p>различных социальных тенденций, фактов и явлений.</p> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера;</li> <li>- самостоятельного критического мышления; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям;</li> <li>- взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач;</li> </ul> <p>владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; - ведения дискуссий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.</li> </ul> |
| <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> | <p>Осуществляет планирование и выстраивает траекторию личностного и профессионального развития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> | <p>Знает: приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном); свои ресурсы и их пределы (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; о своих ресурсах и их пределах (временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса; возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков; приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном); принципы</p>   |

планирования деятельности в области ресторанного сервиса; методы разработки туристского продукта/проекта на основе рекреационного потенциала региона; основные приемы эффективного управления собственным временем; основы построения карьеры; критерии оценки уровня организации своей трудовой деятельности и пути её рационализации; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни; способы реализации при решении профессиональных задач; свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели; применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы; особенности разработки и реализации спортивно-оздоровительных услуг; принципы образования, основные приемы эффективного управления собственным временем; приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования стилистических навыков на русском языке как иностранном); о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; основные исторические периоды и их характеристики, современные тенденции и характеристики периодизации в искусстве и дизайне; принципы планирования деятельности по продвижению в области ресторанного сервиса.

Умеет: планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля; критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; планировать деятельность по направлениям ресторанного сервиса; эффективно управлять

своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности с детьми дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми с учетом санитарно-гигиенических, климатических, региональных и национальных условий; оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов; оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов; планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля; 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 предложения по формированию туристских продуктов и услуг, реализации туристских проектов на определенной территории; эффективно планировать и контролировать собственное время; разрабатывать траекторию своего профессионального и карьерного развития; осуществлять личностный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для

собственного развития; планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности; эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать знание о своих ресурсах и их пределах для саморазвития; проводить анализ собственной деятельности; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; управлять своим временем; планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков использования научного стиля русского языка) на основе навыков самоконтроля; планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; реализовывать намеченные цели деятельности

с

учетом условий, средств, личностных возможностей; управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию; 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 траектории развития и совершенствования своих грамматических навыков на русском языке как иностранном; организации учебной деятельности и использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и умений; планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов); планирования траектории развития и совершенствования своих навыков культуры речи на русском языке как иностранном; проектирования услуг и планирования деятельности в области сервиса; критического

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; использования методов мониторинга регионального туристского рынка в процессе реализации туристских проектов на определенной территории; владеть технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; планирования личностного и профессионального развития; владеть методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни; реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов); демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; планирования траектории развития и совершенствования своих стилистических навыков на русском языке как иностранном; составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль в заданные временные рамки; планирования деятельности в области продвижения услуг; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; в предоставлении приоритетов собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.</p> |
| <p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения</p> | <p>Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;</p> | <p>Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности<br/>– социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии</p>  |

полноценной  
социальной и  
профессионально  
й деятельности

использует знания физической  
культуры для  
самосовершенствования и  
самоконтроля за состоянием  
своего организма.

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[1]; – 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[2]; – 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; – 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; – 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; – 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; – 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;
- 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;
- опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>самовоспитанием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни;</li> <li>– методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма;</li> <li>– опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием;</li> <li>– способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни;</li> <li>– методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма.</li> </ul>  |
| <p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> | <p>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</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 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> | <p>Использует базовые дефектологические знания в профессиональной деятельности; владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья.</p> | <p>Знает: основы адаптивной физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности[3]; особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Умеет: осознано выбирать и формировать комплексы физических упражнений с учётом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма; - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Имеет практический опыт: поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни; взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.</p> |
|---|---|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и</p>  | <p>Понимает базовые принципы функционирования экономики ; умеет использовать методы экономического планирования для решения различных задач в профессиональной деятельности.</p>        | <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> |
| <p>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> | <p>Использует знания действующих правовых документов в области противодействия коррупции в профессиональной деятельности; владеет навыками применения мер по профилактике коррупции</p> | <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: межличностных отношений; решения правовых задач.</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.</p>  | <p>Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания; основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники.<br/> Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий; решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации).<br/> Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;; использования основных возможностей вспомогательных программ.</p> |
| <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>                | <p>Использует знания основных законов естественных наук для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания; владеет методами исследования естественных наук для использования в практической деятельности.</p> | <p>Знает: основные методы микробиологических исследований; -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений;<br/> - способы выражения концентраций веществ в растворах; механизмы органических реакций и методы управления ими. Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования их структуры; естественнонаучные и общепрофессиональные теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и</p>  |

термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики)

и

магнетизма; • законы оптики; базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других дисциплин и самостоятельного приобретения знаний; источники самостоятельного получения

новых знаний по математическим дисциплинам; 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; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства

продуктов питания; современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья; особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания.

Умеет: применять методы микробиологических исследований при оценке безопасности пищевой продукции; - 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; предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результат органических реакций в зависимости от условий; использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; 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; 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; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; 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; проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | <p>продукции в зависимости от свойств сырья. Имеет практический опыт: использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции; -правилами определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворов; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса. Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; применения естественнонаучных и общинженерных теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; научно-исследовательской деятельности; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; 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; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции; применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья; проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> |
| ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении | Умеет использовать знания инженерных дисциплин при проектировании оборудования, проведении технологических расчетов, разработке технологических процессов | Знает: основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов; правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций; требования стандартов Единой системы   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>профессиональ-<br/>ных задач и<br/>эксплуатации<br/>современного<br/>технологического<br/>оборудования и<br/>приборов</p> | <p>производства продукции<br/>общественного питания;<br/>понимает принципы работы и<br/>эксплуатации современного<br/>технологического оборудования.</p> | <p>конструкторской документации (ЕСКД) и<br/>Единой системы технической документации<br/>(ЕСТД) к оформлению и составлению<br/>чертежей,<br/>методы решения инженерно-геометрических<br/>задач на чертеже; основные технологические<br/>принципы переработки сырья; особенности<br/>выполнения цепочечных<br/>безопасности, производственной санитарии,<br/>пожарной безопасности и охраны труда;<br/>измерения и оценивания параметров<br/>производственного микроклимата, уровня<br/>запыленности и загазованности, шума, и<br/>вибрации, освещенности рабочих мест<br/>расчетов; основные законы и уравнения<br/>молекулярной физики; виды современного<br/>технологического<br/>оборудования, их технические характеристики,<br/>особенности их расчета и подбора, методику<br/>выполнения технологических расчетов<br/>основного технологического оборудования;<br/>основы проектирования и эксплуатации<br/>технологического холодильного оборудования;<br/>– принципы работы и правила эксплуатации<br/>торгового холодильного оборудования; –<br/>современные тенденции развития<br/>технологического холодильного оборудования,<br/>торгового холодильного оборудования,<br/>разборных и стационарных холодильных<br/>камер; теоретические основы инженерных<br/>процессов, устройство и принцип действия, а<br/>также методику расчёта современного<br/>технологического оборудования и приборов,<br/>используемых для производства продуктов<br/>питания.</p> <p>Умеет: использовать современное<br/>технологическое оборудование для<br/>осуществления технологических процессов;<br/>анализировать форму предметов по их<br/>чертежам, строить и читать чертежи; решать<br/>инженерно-геометрические задачи на чертеже;<br/>применять нормативные документы и<br/>государственные стандарты, необходимые для<br/>оформления чертежей и другой<br/>конструкторско-технологической<br/>документации;<br/>уметь применять ручные (карандаш и бумага)<br/>или компьютерные технологии для построения<br/>чертежей и изучения пространственных</p> |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>свойств<br/>геометрических объектов; использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; использовать физические параметры для решения прикладных задач; осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования; 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.</p> <p>Имеет практический опыт: эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с</p> <p>ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой; осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования; чтения электрических схем; решения задач прикладного характера; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); 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.</p> |
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства | Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции ОП, разрабатывать нормативно-техническую документацию, | Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; качественный и количественный состав химические и  |

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| <p>продукции питания</p> | <p>оценивать потребность в ресурсах, необходимых для организации технологического процесса.</p> | <p>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; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания; 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.</p> <p>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; - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт:; 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</p> |
|--------------------------|---|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания.</p> <p>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; - 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.</p>   |
| <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> | <p>Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> | <p>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; 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; порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций; основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания; основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы</p> |

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; 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; осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования; 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; 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; способами и приемами

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания;</p> <p>самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии;</p> <p>разработки проектов в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков.</p> |
|--|--|---|

| 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[4]; 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; 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; классификацию, характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; 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; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве

продукции; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков

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, тренировочную 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; применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации технологического процесса;

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; осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором

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 соответствии 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-

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   |   |  | <p>правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания; эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием; - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции; организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков</p> |
| <p>ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и разрабатывать документацию в области качества с использованием современных информационных технологий</p> | <p>Разрабатывает и управляет системами контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания</p> | <p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания<br/>D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>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</p>  |

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; - основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; международные и нормативно-правовые акты в области применения пищевых добавок; классификация пищевых добавок; наименование и нумерация пищевых добавок; 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 документацию 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; - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях; определять правильность технологии внесения биологически-активных добавок в продукты питания; 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

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ); - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции; оценки эффективности биологически-активных добавок; 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>  |
| <p>ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания</p> | <p>Разрабатывает технологические процессы производства продукции общественного питания; управляет работой предприятия.</p> | <p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания<br/>С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>Знает: принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[5]; 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; основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых</p> |

в пищевой промышленности;  
основные положения  
технического регулирования  
как правового регулирования в  
области технического  
законодательства,  
стандартизации, оценки  
соответствия; традиции и  
современные тенденции  
развития кулинарии в разных  
странах мира; ассортимент и  
технологии продукции  
общественного питания;  
физико-химические процессы,  
происходящие в сырье и  
полуфабрикатах на всех  
стадиях производства  
кулинарной продукции;  
нормативную документацию  
отрасли; основы барного дела,  
технологии приготовления  
основных коктейлей и  
напитков, принципы  
технологических процессов  
производства коктейлей и  
напитков; рациональные  
способы эксплуатации машин и  
технологического оборудования  
при производстве продукции  
питания; методики расчета  
основных экономических  
показателей финансово-  
хозяйственной деятельности  
предприятий питания;  
основные принципы  
управления проектной  
деятельностью

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; анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов; реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов; управлять и координировать деятельность команды в проекте

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 качеством 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; использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями; производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания; реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков; 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; организации проектной деятельности   |
| ПК-4 Способен 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 | Устанавливает и 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 | 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 | Знает: методы определения 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; - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования; 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; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной |

экономики; 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

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; - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции; использовать технические средства

измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований; 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

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; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   |   |   | <p>автоматизированного проектирования (САПР);</p> <p>разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции; использования технических средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке;</p> <p>работы с информационно-поисковыми системами,</p> <p>графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР);</p> <p>расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p> |
| <p>ПК-5 Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения</p> | <p>Умеет организовать систему управления качеством на предприятиях общественного питания, внедрять инновационные технологии в производственный процесс, разрабатывать нормативно-техническую документацию</p> | <p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания</p> <p>D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>Знает: основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения; 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</p>   |

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; управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; 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 производства продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов

Имеет практический опыт: навыками работы с НТД в области производства продуктов питания; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; оценки качества и безопасности применения современных

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   |  |  | пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов; 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: отечественный и зарубежный опыт по организации специального питания[6]; современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов[7]; современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания<br><br>Умеет: 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; использовать специализированный инвентарь |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   |  |   | <p>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</p> <p>Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов в области производства продукции специального питания; оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий; оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов</p> |
| ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений | <p>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</p> | <p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания</p> <p>Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>Знает: виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции[8]; принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов; виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции</p>   |

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; формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию; разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания

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 расчетов; 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; разработки нормативной документации на

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | новую продукцию и внедрение<br>ее в технологический процесс |
|--|--|---|

### 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 |
|------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|------|------|------|------|
| Проектная деятельность |      | +    | +    |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | +     |       | +     |      |      | +    |      |      |      |      |
| Инженерная графика     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | +     |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Физическая химия       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Физическая культура    |      |      |      |      |      |      | +    |      |      |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Органическая химия     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Теплотехника           |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       | +     |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Экономика предприятия  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       | +     |      |      |      |      |      |      |      |
| Экология               |      |      |      |      |      |      |      | +    |      |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Биохимия               |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |       |       | +     |       |       |       |      | +    |      |      |      |      |      |
| История России         |      |      |      |      | +    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Правоведение           |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       | +     |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |
| Иностранный язык       |      |      |      | +    |      |      |      |      |      |       |       |       |       |       |       |       |      |      |      |      |      |      |      |



















## **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.