

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 30.05.2022
№ 9

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 01.06.2022 № 084-3331

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

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	13.04.2022

А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой

д. техн.н., профессор

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. Д. Тошев
Пользователь:	toshevad
Дата подписания:	13.04.2022

А. Д. Тошев

Челябинск 2022

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

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

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

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

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

Области и сферы профессиональной деятельности	Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Коды и наименования трудовых функций
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/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	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	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	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	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---	--	--

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:

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

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)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Использует методы научного поиска, сбора и обобщения информации, анализа данных для решения профессиональных задач	Знает: - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации; - современные источники информации; - сущность системного подхода для решения поставленных задач. Умеет: - формулировать цели поиска и анализа информации; - выбирать источники информации; - использовать методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции. 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.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты их решения; выбирает оптимальный способ решения задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования. Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели. Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления; - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи; - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления.

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.	Знает: – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом. Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации; – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации. Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.	Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений; – 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; – 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;
- языковой 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;
- 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;
- ориентироваться в различных речевых ситуациях;
- адекватно реализовать свои коммуникативные намерения;
- 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 изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями; – системой орфографии и пунктуации; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения; – основными способами построения простого, сложного предложений на русском языке; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения; – системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; умеет взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.	Знает: – обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур; – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур; – исторические этапы в развитии национальных культур; – основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; – основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития; – механизмы межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов; – проблемы соотношения академической и массовой культуры в контексте социальной стратификации общества, основные теории культурного развития на современном этапе. Умеет: – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; – 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; – сопоставлять общее в исторических тенденциях с особенным, связанным с социально-экономическими, религиозно-культурными, природно-географическими условиями той или иной страны; – работать с разноплановыми историческими источниками; - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; – адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе; – находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. Имеет практический опыт: – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; - ведения дискуссий; - анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей.
--	---

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Применяет знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы; понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, и требований рынка труда.	Знает: – о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. Умеет: – планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; – реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей. Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; использует знания физической культуры для самосовершенствования и самоконтроля за состоянием своего организма.	Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности – социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности[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 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.
--	--	---

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	Использует знания основ безопасности жизнедеятельности и принципов рационального природопользования при организации труда на рабочем месте; умеет оценивать негативные последствия воздействия различных факторов на окружающую среду; разрабатывает мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности	Знает: правовые, нормативно-технические основы и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования. Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, в центрах досуга, в гостиничных комплексах; оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы. Имеет практический опыт: идентификации опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий; выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности.
--	---	---

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Использует базовые дефектологические знания в профессиональной деятельности; владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья.	Знает: 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. 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. 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.
---	---	--

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

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.	Знает: основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники; - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания. Умеет: решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации); - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий. Имеет практический опыт: основными возможностями вспомогательных программ; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	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.	Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений; - 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; базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других дисциплин и самостоятельного приобретения знаний; источники самостоятельного получения новых знаний по математическим дисциплинам; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества

(проводники, полупроводники и диэлектрики)
и
магнетизма; • законы оптики; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания.

Умеет: -определять химические свойства элементов и их соединений по положению
элемента в периодической системе элементов; определять возможные продукты химических реакций; проводить расчеты концентраций растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать
выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений; предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать
результат
органических реакций в зависимости от условий; 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; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при
необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции.

Имеет практический опыт: -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; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; научно-исследовательской деятельности; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Умеет использовать знания инженерных дисциплин при проектировании оборудования, проведении технологических расчетов, разработке технологических процессов производства продукции общественного питания; понимает принципы работы и эксплуатации современного технологического оборудования.	Знает: основные законы начертательной геометрии, основы построения пространственных объектов на плоскости; правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций; требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц и элементов конструкций, методы решения инженерно-геометрических задач на чертеже; особенности выполнения цепочечных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест расчетов; модели, законы, принципы теоретической механики для применения их в профессиональной деятельности; методы механического и математического моделирования типовых элементов машин и конструкций; общие принципы и методы инженерных расчетов типовых элементов машин и конструкций на прочность; механические свойства конструкционных материалов; основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы

действия аппаратов и оборудования пищевых производств; основные законы и уравнения молекулярной физики; виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования; свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи и

определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки.

Умеет: решать задачи с использованием законов начертательной геометрии и проекционного черчения; анализировать форму предметов по их чертежам, строить и читать чертежи; решать инженерно-геометрические задачи на чертеже; применять нормативные документы и государственные стандарты, необходимые для оформления чертежей и другой конструкторско-технологической документации; уметь

применять ручные (карандаш и бумага) или компьютерные технологии для построения чертежей и изучения пространственных свойств

геометрических объектов; применять математические, естественнонаучные и общетехнические знания в своей профессиональной деятельности; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; применять законы механики, составлять математические модели

(уравнения), решающие ту или иную задачу механики; разрабатывать методы механического и математического моделирования типовых элементов машин и конструкций; общие принципы и методы инженерных расчетов типовых элементов машин

и конструкций на прочность; механические свойства конструкционных материалов; находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество

продуктов питания при их производстве; использовать физические параметры для решения прикладных задач; осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования

работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения.

Имеет практический опыт: работы с проекционным аппаратом для построения изображений геометрических объектов; выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой; выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой, а также графическим пакетом; чтения электрических схем; моделирования различных задач механики и способами их решения; решения практических задач расчёта на прочность типовых элементов машин и конструкций; методикой расчета технико-экономических показателей,

		основных технологических процессов пищевого производства; решения задач прикладного характера; расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования.
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции ОП, разрабатывать нормативно-техническую документацию, оценивать потребность в ресурсах, необходимых для организации технологического процесса.	Знает: современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий; - информационные технологии в профессиональной деятельности - новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства; - основные законы электрических и магнитных цепей, устройство и принципы действия трансформаторов, электрических машин и электронных устройств, их рабочие характеристики; основы безопасности при использовании электротехнических и электронных приборов и устройств; законы и уравнения молекулярной физики; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания. Умеет: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; - применять информационные технологии в профессиональной деятельности - осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; читать электрические схемы, грамотно применять в своей работе электротехнические и электронные приборы и устройства; определять простейшие неисправности при работе электротехнических и электронных устройств; выбирать эффективные и безопасные исполнительные механизмы при эксплуатации электротехнических и электронных устройств; использовать физические параметры для решения прикладных задач; - объяснять процессы, происходящие на различных

		стадиях производства продукции общественного питания. Имеет практический опыт: использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач; - применения информационных технологий в профессиональной деятельности - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства; расчета и эксплуатации электрических цепей и электротехнических и электронных устройств; решением задач прикладного характера; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов.
--	--	---

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

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций 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]; 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[5]; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций; организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование

				технологического потока; функционирование технологическо-го потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико- химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов; 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; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков; -отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -структуру предприятий; -организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; -структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; -оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и
--	--	--	--

			обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; планировать и осуществлять коллективную работу, трениговую работу по корпоративным стандартам; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользо-ваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 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; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором; -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; -составлять и заключать договора на поставку товаров; -осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-
--	--	--	---

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

			готовой продукции
ПК-2 ПК-2 Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	Разрабатывает и управляет системами контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания[6]; методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятий питания; теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и

			продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий; - 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 пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Наименование и нумерация пищевых добавок; обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания Умеет: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения. хранения и движения запасов; проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты. Осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;
--	--	--	---

			творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; 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; - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях; определять правильность технологии нанесения натуральных добавок на продукты питания; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения. хранения и движения запасов Имеет практический опыт: оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и
--	--	--	---

			безопасности продукции; работы со специализированным оборудованием. Выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ); анализа результатов деятельности пищевых предприятий; оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований; - методами контроля безопасности пищевой продукции; оценки эффективности 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
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Разрабатывает технологические процессы производства продукции общественного питания; управляет работой предприятия.	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира[7]; принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[8]; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции

				общественного питания; основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия; принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов - нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов; правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания; традиции и современные тенденции в разных странах мира; основы барного дела, технологии приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков; ассортимент и технологии продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства
--	--	--	--	---

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

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

			использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию
ПК-4 ПК-4 Способен осуществлять технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Разрабатывает технологические проекты предприятий общественного питания с соблюдением норм действующей нормативной документации и с учетом современных требований	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: основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принцип действия аппаратов и оборудования пищевых производств; - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса; 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; основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при

				холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды; современные подходы к технологическому проектированию и реконструкции предприятий питания; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики Умеет: находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве; - использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана; 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; использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; организовывать технологические процессы на предприятии; планировать
--	--	--	--	--

			выполнение работ, организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ; проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований Имеет практический опыт: методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства; - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса; владеть методами 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 автоматизированного проектирования (САПР); использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; работы со специализированным оборудованием и программным обеспечением; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению системами	Умеет организовать систему управления качеством на предприятиях общественного питания.	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/03.6 Разработка	Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических

качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	внедрять инновационные технологии в производственный процесс, разрабатывать нормативно-техническую документацию	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания[9]; - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического - основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения; - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества; - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; современные принципы организации технологических процессов производства продукции общественного питания; технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей
---	---	---	---

				и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов; - разрабатывать
--	--	--	--	--

			технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; обоснованно подбирать рациональные технологические режимы производства продукции, технологическое оборудование; обоснованно подбирать современные пищевых добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов; - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции; - навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения - навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения - навыками работы с НТД в области производства продуктов питания; оценкой эффективности затрат на реализацию производственного
--	--	--	--

			процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции; навыками рационального подбора и обоснования технологических параметров и оборудования; методами оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов; реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов
--	--	--	--

ПК-6 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 Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания[10]; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания[11]; современные методы организации производства и украшения из различных продуктов питания; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания Умеет: работать специализированным инвентарем, инструментами; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; работать специализированным инвентарем, инструментами; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию Имеет практический опыт: современных технологий в области гастрономии, карвинга; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; современных технологий карвинга; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов
---	--	---	--

ПК-7 ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Проводит промышленные испытания новых технологий и новых видов продукции общественного питания; организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов Умеет: формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию Имеет практический опыт: поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями
---	---	---	---

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Математика													+										
Философия	+				+																		
Компьютерная графика														+									
История					+																		
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																			+		+		
Правоведение											+												
Экономика предприятия																+							
Русский язык и культура речи				+																			
Неорганическая химия													+										
Биохимия																		+					
Основы технологии на предприятиях питания																			+				

Цифровые технологии и интеллектуальные системы в общественном питании												+											
Введение в направление подготовки														+									
Основы ресторанного сервиса																+							
Психология			+		+				+														
Деловой иностранный язык				+																			
Информатика и программирование												+											
Холодильная техника и технология в общественном питании														+					+				
Процессы и аппараты предприятий общественного питания														+					+				

Экология								+																
Технология продукции общественного питания																		+						
Инженерная графика														+										
Иностранный язык				+																				
Физика													+											
Экономика										+						+								
Менеджмент		+				+										+								
Теплотехника														+	+									
Электротехника и электроника														+	+									
Маркетинг		+																						
Безопасность жизнедеятельнос ти								+																
Физическая культура							+																	

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													+										
Органическая химия													+										
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании															+								
Безопасность продуктов питания																+							
Оборудование предприятий общественного питания																		+					
Санитария и гигиена питания																+							
Микробиология																+							
Физиология питания																			+				
Нормативно-техническая документация в общественном питании																	+		+				

История развития общественного питания					+																	
История ресторанного дизайна																		+				
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания			+		+										+							
Упаковочные материалы и оборудование																	+					
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания																+			+			
Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания																			+			
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания															+							

Проектирование предприятий общественного питания																			+				
Физическая культура и спорт						+																	
Адаптивная физическая культура и спорт								+															
Силовые виды спорта						+																	
Фитнес						+																	
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях															+								
Калькулирование и учет на предприятиях питания															+								
Традиции и культура питания народов мира																	+						
Кухни народов мира																	+						

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания																	+			+		
Контроль качества кулинарной продукции																	+			+		
Кулинарный дизайн																					+	
Гастрономия																					+	
Барное дело																+		+				
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																+		+				
Организация функциональног о питания																					+	
Организация специальных видов питания																					+	

Учебная практика, ознакомительная практика (2 семестр)															+								
Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)																			+				+
Производственная практика, организационно-управленческая практика (6 семестр)																+							
Производственная практика, технологическая практика (4 семестр)																		+					
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации*				+																			

Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования*														+						+				
Начертательная геометрия*														+										
Прикладная механика*														+										
Современные технологии на предприятиях общественного питания*															+						+			
Теоретическая механика*														+										

*факультативные дисциплины

4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1. Общесистемное обеспечение программы

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

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

4.2. Материально-техническое обеспечение программы

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

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

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

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

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

4.3. Кадровое обеспечение реализации программы

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

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

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

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

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

4.4. Финансовые условия реализации программы

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

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

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