

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНА  
Решением Ученого совета,  
протокол от 28.05.2024  
№ 11

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

от 30.05.2024 № 084-4242

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

**Уровень** бакалавриат

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

**Квалификация** бакалавр

**Форма обучения** очно-заочная

**Срок обучения** 4 года 6 месяцев

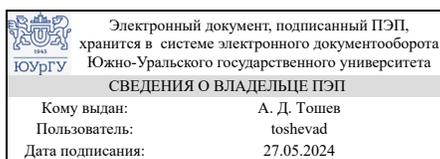
**Язык обучения** Русский

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

Разработчики:

Руководитель направления  
подготовки

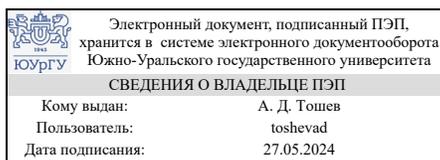
д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Заведующий кафедрой

д. техн.н., профессор



А. Д. Тошев

Челябинск 2024

## 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	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/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	Д Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Д/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/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	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	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
---	---	---	---

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;
- технологический.

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

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

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

ГИА по направлению подготовки включает: защиту выпускной квалификационной работы.

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

Перечень формируемых у выпускника компетенций и индикаторы их достижения:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
<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: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию; - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации;</p> <p>- современные источники информации;</p> <p>- сущность системного подхода для решения поставленных задач.</p> <p>Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию; - формулировать цели поиска и анализа информации;</p> <p>- выбирать источники информации;</p> <p>- использовать методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции.</p> <p>Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы; - осуществления критического анализа информации на основе системного подхода;</p> <p>- выбора и анализа источников информации;</p> <p>- использования методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, решения профессиональных задач.</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 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</p>	<p>Знает: общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования.</p> <p>Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели.</p> <p>Имеет практический опыт: - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи;  - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления; выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи;  - самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления.</p>
--	---	---

<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; – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом.</p> <p>Умеет: – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации; – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации.</p> <p>Имеет практический опыт: – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива.</p>
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской</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</p>

Федерации и  
иностранном(ых)  
языке(ах)

достаточный для общения в различных средах  
и  
сферах речевой деятельности; –  
морфологические, синтаксические и  
лексические  
особенности с учетом функционально-  
стилевой  
специфики языка; – о сущности языка как  
универсальной знаковой системы в контексте  
выражения мыслей, чувств, волеизъявлений;  
– языковой материал иностранного языка,  
необходимый и достаточный для общения в  
различных средах и сферах речевой  
деятельности;  
– морфологические, синтаксические и  
лексические особенности с учетом  
функционально-стилевой специфики  
изучаемого иностранного языка; – языковой  
материал иностранного языка, необходимый и  
достаточный для общения в различных средах  
и сферах речевой деятельности; – 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

		<p>выступления / письменного доклада по изучаемой проблеме;</p> <p>– 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.</p> <p>Имеет практический опыт: системой орфографии и пунктуации; – жанрами устной и 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: - 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; – обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития</p>

истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных 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: - 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; – находить и использовать необходимую

для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - 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

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;

- 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: - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;

- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера;
- самостоятельного критического мышления; – нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; – речевым этикетом межкультурной коммуникации; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям;
- взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач; – 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.	<p>Знает: – о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>Умеет: – планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; – реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.</p> <p>Имеет практический опыт: – составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели.</p>

<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;</li> <li>– роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности;</li> <li>– влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;</li> <li>– способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.</li> <li>– правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</li> </ul> <p>Умеет: – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;</li> <li>– выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики.</li> </ul> <p>Имеет практический опыт: – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и 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> </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: особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Умеет: - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Имеет практический опыт: 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; - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания.  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); - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий.  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; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;.</p>
--	---	--

<p>ОПК-2 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 закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений;</p> <p>- способы выражения концентраций веществ в растворах; базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других дисциплин и самостоятельного приобретения знаний; источники самостоятельного получения новых знаний по математическим дисциплинам; механизмы органических реакций и методы управления ими. Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования их структуры; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики.</p> <p>Умеет: -определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; определять возможные продукты химических реакций; проводить расчеты концентраций растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений; самостоятельно составлять план решения задачи на основе имеющихся знаний; обнаруживать недостаток знаний для решения поставленной задачи; сравнивать различные способы решения задачи и выбирать наиболее оптимальный способ; предсказывать</p>
---	--	---

		<p>химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результат органических реакций в зависимости от условий; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента. Имеет практический опыт: -правилами определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворов; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса. Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции; научно-исследовательской деятельности.</p>
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>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.</p>	<p>Знает: 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; основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а</p>

также  
теоретические и научные принципы, на  
которых  
они основаны, основные виды и принципы  
действия аппаратов и оборудования пищевых  
производств; особенности выполнения  
цепочечных  
безопасности, производственной санитарии,  
пожарной безопасности и охраны труда;  
измерения и оценивания параметров  
производственного микроклимата, уровня  
запыленности и загазованности, шума, и  
вибрации, освещенности рабочих мест  
расчетов; основные законы и уравнения  
молекулярной физики; свойства продуктов,  
технологии  
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, торговых холодильных  
оборудования, разборных и стационарных  
холодильных камер; основополагающие идеи  
и  
определяющие научные разработки,  
касающиеся  
свойств продуктов и способов их холодильной  
обработки; виды современного  
технологического  
оборудования, их технические характеристики,  
особенности их расчета и подбора, методику  
выполнения технологических расчетов  
основного технологического оборудования.  
Умеет: анализировать форму предметов по их  
чертежам, строить и читать чертежи; решать  
инженерно-геометрические задачи на чертеже;  
применять нормативные документы и  
государственные стандарты, необходимые для  
оформления чертежей и другой  
конструкторско-технологической  
документации;  
уметь применять ручные (карандаш и бумага)  
или компьютерные технологии для построения

		<p>чертежей и изучения пространственных свойств геометрических объектов; применять математические, естественнонаучные и общинженерные знания в своей профессиональной деятельности; находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; использовать физические параметры для решения прикладных задач; 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; осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования. Имеет практический опыт: выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой; выполнения проекционных чертежей и оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельно пользоваться учебной и справочной литературой, а также графическим пакетом; методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства; чтения электрических схем; решения задач прикладного характера; расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР).</p>
--	--	---

<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции ОП, разрабатывать нормативно-техническую документацию, оценивать потребность в ресурсах, необходимых для организации технологического процесса.</p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Имеет практический опыт: использования современных программных продуктов и</p>
--	--	--

		<p>математического аппарата для решения профессиональных задач; - применения информационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>- 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</p> <p>и</p> <p>эксплуатации электрических цепей и электротехнических и электронных устройств;</p> <p>решением задач прикладного характера; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов.</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: порядок расчета производственной мощности предприятия, эффективности работы оборудования, эффективности инноваций; методы и технологии менеджмента.</p> <p>позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания.</p> <p>Умеет: осуществлять расчет показателей, характеризующих производственную мощность предприятия общественного питания и эффективность использования оборудования; использовать методы менеджмента,</p> <p>позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия питания.</p> <p>Имеет практический опыт: способами и приемами экономического анализа и прогнозирования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия общественного питания; работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.</p>
--	--	--

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
<p>ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания</p>	<p>Умеет организовывать работу на предприятии общественного питания, контролировать соблюдение технических и санитарных требований к производству и обслуживанию на ПОП.</p>	<p>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</p>	<p>Знает: 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[1]; основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[2]; - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания; - нормы и правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; 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</p>

деловой этики,  
корпоративной культуры и коммуникаций; - структуру предприятий общественного питания;  
- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;  
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; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков;  
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; -  
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: 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 об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; - организовать технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам; - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания; 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; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором; правильно применять Сборник рецептов; 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; -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: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания; - эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; 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 соответствии с требованиями; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания; приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков; работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания; - 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[3]; методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; 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 в области применения 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 внесения биологически-активных добавок в 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

			<p>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; - 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 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологически</p>	<p>Разрабатывает технологические процессы производства продукции общественного питания; управляет работой предприятия.</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции</p>	<p>Знает: традиции и современные тенденции в разных странах мира[4]; принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[5]; - основные принципы</p>

технологического  
й процесс  
производства  
продукции  
общественного  
питания

общественного питания  
массового изготовления  
и специализированных  
пищевых продуктов

основные принципы  
технологического процесса  
производства продукции  
общественного питания;  
- виды и способы механической  
кулинарной обработки сырья и  
приготовления полуфабрикатов;  
основные положения  
действующих  
законов в области пищевой  
промышленности;  
- виды стандартов,  
применяемых в пищевой  
промышленности; основные  
положения  
технического регулирования  
как правового  
регулирование в области  
технического  
законодательства,  
стандартизации, оценки  
соответствия; правила контроля  
качества и  
стандартизации услуг  
общественного питания; -  
основные виды упаковочных  
материалов, их характеристики  
и применение в  
пищевой промышленности,  
современные виды  
упаковочных материалов -  
нормативно-  
техническое регулирование в  
области  
упаковочных материалов; -  
состав пищевых продуктов,  
роль  
отдельных компонентов в  
технологических  
процессах; - требования к  
качеству сырья,  
полуфабрикатов, готовых  
изделий - основы  
технологии производства  
продукции  
общественного питания;  
принципы организации  
производства и организации  
обслуживания на предприятиях

питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; традиции и современные тенденции в разных странах мира; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли

Умеет: 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; - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья; - осуществлять технологический процесс по производству различных видов полуфабрикатов; - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические

регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов; использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации; - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов; - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; 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; - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания; - эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; выполнения расчётов с учётом требований стандартизации; - подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов; 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; разработки рецептуры; реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков; производства продукции общественного питания, обеспечения контроля

			технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания
ПК-4 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: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания; 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; - 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; - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные

особенности  
русского ресторанный  
бизнеса; современные подходы  
к технологическому  
проектированию и  
реконструкции предприятий  
питания; - методику  
выполнения технологических  
расчетов на основе  
прогрессивных схем  
организации технологического  
процесса с  
учетом требований рыночной  
экономики  
Умеет: - 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; находить  
оптимальные и рациональные  
технологические приемы и  
процессы,  
обеспечивающие заданные  
свойства и качество  
продуктов питания при их  
производстве; - осуществлять  
разработку проектов с  
внедрением современного  
оборудования; использовать  
технические средства  
измерения технических  
характеристик и  
физических свойств пищевых  
продуктов при  
холодильной обработке; -  
использовать знания  
организации  
ресторанных услуг при

определении концепции и профиля ресторана; - 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: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий; методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства; 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; - применять знания, полученные в области ресторанного дизайна и сервиса; - работы со специализированным оборудованием и программным

			обеспечением; - работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	Умеет организовать систему управления качеством на предприятиях общественного питания, внедрять инновационные технологии в производственный процесс, разрабатывать нормативно-техническую документацию	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: 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[6]; - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции; - 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; - технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; - современные принципы организации технологических процессов производства продукции общественного питания; 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; - 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; - обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; - технологические режимы производства продукции, технологическое оборудование; 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 качества пищевых продуктов; - разработки нормативно-

		<p> технической  документации, разработки  новых видов  продукции; - навыками  разработки нормативно-  технической  документации, разработки  новых видов  продукции; - 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; - 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; рационального  подбора и обоснования  технологических параметров и  оборудования; реализации  современных методов  исследования качеств пищевых  продуктов </p>
--	--	--

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

<p>ПК-7 ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений</p>	<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 Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>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-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями</p>
---	--	--	---

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	
Электротехника и электроника														+	+									
Экономика предприятия																+								
Неорганическая химия													+											
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																			+		+			
Введение в направление подготовки															+									
Маркетинг		+																						
Экология								+																
Экономика										+						+								
Биохимия																		+						
Основы ресторанного сервиса																	+							
История России	+				+																			

















## **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.