

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень бакалавриат

Профиль подготовки: Технология и организация предприятий питания

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Срок обучения 4 года 6 месяцев

Язык обучения Русский

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

Разработчики:

Руководитель направления
подготовки

к. техн.н.

	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	А. А. Рушиц
Пользователь:	rushchitcaa
Дата подписания:	02.06.2026

А. А. Рушиц

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:	И. Ю. Потороко
Пользователь:	potorokoii
Дата подписания:	02.07.2026

И. Ю. Потороко

Челябинск 2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

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

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

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

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

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

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологиям 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 технологиям 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 технологиям продукции и организации общественного питания	Д Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Д/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции	22.005 Специалист по технологиям 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	Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---	--	---

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

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

организационно-управленческий;
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)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Использует методы научного поиска, сбора и обобщения информации, анализа данных для решения профессиональных задач	Знает: - теоретические основы поиска, критического анализа и синтеза информации; - современные источники информации; - сущность системного подхода для решения поставленных задач; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Умеет: - формулировать цели поиска и анализа информации; - выбирать источники информации; - использовать методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Имеет практический опыт: - осуществления критического анализа информации на основе системного подхода; - выбора и анализа источников информации; - использования методов и средств познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, решения профессиональных задач; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение и выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знает: основы организации проектной деятельности и правовые нормы ее осуществления; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; конъюнктуру рынка; перспективы, возможности и угрозы рынка; нормативно-правовые основы индустрии питания; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; нормативно-правовые основы процесса оказания услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанном сервисе; специфику и принципы

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

		обработки проектных рисков.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Учитывает знания о способах социального взаимодействия в коллективе в своей деятельности; умеет определять свою роль в команде.	Знает: психологию общения, методы развития личности и коллектива; этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; основы социального взаимодействия и работы в команде; – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом; организационную структуру предприятий общественного питания; виды и формы рациональной организации труда на производстве; современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности. Умеет: работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации; определять свою роль в команде, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками команды; – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания; определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта. Имеет практический опыт: составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; работы в команде; – навыком

		составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива; разработки и внедрения различных методов управления производством продукции общественного питания; организации взаимодействия между участниками проекта.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеет средствами деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языке.	Знает: – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений; – формы речи (устной и письменной); – особенности основных функциональных стилей; – языковой материал (лексические единицы и грамматические структуры) русского языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности; – морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики языка; – о сущности языка как универсальной знаковой системы в контексте выражения мыслей, чувств, волеизъявлений; – языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности; – морфологические, синтаксические и лексические особенности с учетом функционально-стилевой специфики изучаемого иностранного языка; – языковой материал иностранного языка, необходимый и достаточный для общения в различных средах и сферах речевой деятельности. Умеет: – ориентироваться в различных речевых ситуациях; – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения; – ориентироваться в различных речевых ситуациях; – воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных политических, публицистических (медийных)

		и прагматических текстов на иностранном языке, различных типов речи, выделять в них значимую информацию; – заполнять деловые бумаги на иностранном языке; – вести на иностранном языке запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), запись тезисов устного выступления / письменного доклада по изучаемой проблеме; – выделять значимую информацию из иноязычных текстов справочно-информационного и рекламного характера. Имеет практический опыт: системой орфографии и пунктуации; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения; – основными способами построения простого, сложного предложений на русском языке; – системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями; – жанрами устной и письменной речи в разных коммуникативных ситуациях профессионально-делового общения.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; умеет взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.	Знает: обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур; - фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; - особенности современной политической организации российского общества; - фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития; национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; 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; - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; - основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития. Умеет: находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; - находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; 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; - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение - воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию; адекватно
--

		оценивать межкультурные диалоги в современном обществе;– находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими иноязычную информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений. Имеет практический опыт: владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; речевым этикетом межкультурной коммуникации; - осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; - аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - самостоятельного критического мышления; 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; владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; - ведения дискуссий; - анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.
--	--	--

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

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; использует знания физической культуры для самосовершенствования и самоконтроля за состоянием своего организма.	Знает: – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности – социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Умеет: – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики. Имеет практический опыт: – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием; – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма.
--	---	--

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности 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: особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. Умеет: - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. Имеет практический опыт: взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и	использует знания о механизме функционирования экономической системы, финансовых рынках и финансовых институтах, факторах, вызывающих колебания цен и национального продукта; анализирует экономические процессы и находит эффективные решения в различных областях жизнедеятельности; оценивает ресурсные ограничения и применяет финансовые инструменты для управления сбережениями и инвестициями домашнего хозяйства.	Знает: закономерности функционирования смешанной экономической системы, инструменты реализации стабилизационной макроэкономической политики; базовые принципы формирования стоимости активов и источников их финансирования, построения инвестиционного портфеля домашним хозяйством. Умеет: анализировать последствия монополизации производства и оценивать экономические потери антиконкурентного поведения фирм; объяснять характер влияния факторов спроса и предложения на ценовую конъюнктуру рынков, динамику изменения стоимости финансовых активов домашнего хозяйства. Имеет практический опыт: использования экономической информации для принятия эффективных решений; проведения сравнительного анализа финансовых инструментов и обеспечения финансовой устойчивости домашнего хозяйства.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Использует знания действующих правовых документов в области противодействия коррупции в профессиональной деятельности; владеет навыками применения мер по профилактике коррупции	Знает: международные нормы и нормативно-правовые акты Российской Федерации. Умеет: применять исторические знания в формировании гражданской позиции; самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты. Имеет практический опыт: межличностных отношений; решения правовых задач.

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности (поиска и анализа информации, подготовки различной документации, визуализации данных); понимает принципы работы профессиональных программных средств.	Знает: основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники; - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания. Умеет: решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации); - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий. Имеет практический опыт: использования основных возможностей вспомогательных программ; - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Использует знания основных законов естественных наук для 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; особенности строения, физиологию и систематику микроорганизмов, роль микроорганизмов в производстве пищевых продуктов, основные методы микробиологических исследований, санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения; базовые понятия, необходимые для решения математических задач, освоения других

дисциплин и самостоятельного приобретения знаний; источники самостоятельного получения новых знаний по математическим дисциплинам; естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; базовые физические законы материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики; основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания; методики оценки основных биохимических показателей; химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность;

особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; фундаментальные разделы физической и коллоидной химии; основные теоретические и экспериментальные методы физической химии; современные теории и принципы, на которых основаны исследования, используемые в технологии пищевых производств; основные понятия и законы коллоидной химии; закономерности поведения дисперсных систем, критерии их устойчивости; особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания; современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья.

Умеет: -определять химические 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; анализировать микробиологические процессы ; применять методы микробиологических исследований при оценке качества и безопасности пищевой продукции; самостоятельно составлять план решения задачи на основе имеющихся знаний; обнаруживать недостаток знаний для решения поставленной задачи; сравнивать различные способы решения задачи и выбирать наиболее оптимальный способ; использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности; определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты; осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; использовать основные приемы обработки экспериментальных данных; определять по справочным данным основные физические характеристики различных веществ; проводить физико-химические расчеты; обобщать и обрабатывать экспериментальную информацию; проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья; анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач.

Имеет практический опыт: -правилами определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворов; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса.

Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; применения естественнонаучных и общетехнических теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; научно-исследовательской деятельности; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции; проведения экспериментальных исследований, использования специализированного оборудования; в области исследования физико-химических свойств биологически активных веществ; работы со справочной химической литературой; применения законов физической химии для решения теоретических и практических задач, связанных с профессиональной деятельностью; проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств

		сырья.
ОПК-3 Способен использовать 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 технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов; особенности выполнения цепочечных безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест расчетов; основные законы и уравнения молекулярной физики; основные технологические принципы переработки сырья; теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания; 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; виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования. Умеет: использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; использовать физические параметры для решения прикладных задач; использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов; применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования

		и приборов, используемых для производства продуктов питания; технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения; осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования. Имеет практический опыт: эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; чтения электрических схем; решения задач прикладного характера; осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования; владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания; расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР).
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: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; качественный и количественный состав химических и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции; состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания; свойства продуктов, технологию производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов; основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их

		холодильной обработки; - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания. Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания; находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной и замороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качество продуктов питания; - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт:. Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов; определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов; осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации; расчета технологических параметров холодильного оборудования; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также
--	--	--

		правильности проведения технологических процессов.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знает: организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства; виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания; методы и технологии менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания; основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания; основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы. Умеет: применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья; использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности предприятий питания; предлагать пути

		улучшения использования ресурсов предприятия питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты. Имеет практический опыт: применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных; организации рационального использования сырья при производстве продукции питания; работы с инструментами менеджмента, позволяющими участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; управления качеством и безопасностью производимой продукции в соответствии с установленными нормами; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; разработки проектов в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков.
--	--	---

- 1) Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
- 2) Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
- 3) Организация специальных видов питания
- 4) Гастрономия
- 5) Организация специальных видов питания

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Профессиональный стандарт и трудовые функции	Результаты обучения (знания, умения, практический опыт)
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Умеет организовывать работу на предприятии общественного питания, контролировать соблюдение технических и санитарных требований к производству и обслуживанию на ПОП.	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основы организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[1]; традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций; научные основы технологии производства пищевой продукции; - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана-меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; классификацию,

			характеристику и назначение технологического оборудования для ПОП; нормативную документацию, регламентирующую использование оборудования; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; 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; основные нормативно-технические документы, регламентирующие управление предприятием общественного питания; организационную структуру предприятий питания, функции
--	--	--	---

				различных служб и отделов и их взаимосвязь; основные процессы управления деятельностью предприятия общественного питания; современные стандарты обслуживания и качества на ПОП; основы планирования производства Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; планировать и осуществлять коллективную работу, трениговую работу по корпоративным стандартам; анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией;; - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования при реализации
--	--	--	--	--

				технологического процесса; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором; осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; 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; организовывать работу персонала различных служб и отделов на ПОП; осуществлять контроль и выявлять и устранять несоответствия на различных этапах производственного процесса; составлять различные виды НД для ПОП; анализировать показатели работы предприятия, составлять прогнозы и давать рекомендации по развитию ПОП; взаимодействовать с клиентами и сотрудниками предприятия (решать конфликтные ситуации, находить решения различных вопросов) Имеет практический опыт: анализа, обобщения
--	--	--	--	--

			информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию; организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями; организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания; работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков; организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов; - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции; составления планов работы различных служб и отделов ПОП и их корректировки; управлять работой персонала на ПОП; работы с программным обеспечением используемым
--	--	--	---

			для автоматизации процесса производства; соблюдения санитарных норм и требований внутреннего трудового распорядка на предприятии; принятия организационно-управленческих решений в рамках деятельности ПОП
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и разрабатывать документацию в области качества с использованием современных информационных технологий	Разрабатывает и управляет системами контроля безопасности и качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: микробиологические показатели определяемые в пищевой продукции и методы их определения, нормативные документы, регламентирующие требования к микробиологическим показателям пищевой продукции; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; международные и нормативно-правовые акты в области применения пищевых добавок; классификация пищевых добавок; наименование и нумерация пищевых добавок; - основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; основные виды и формы контроля качества на предприятиях питания; методы и средства управления качеством продукции питания; способы контроля за качеством

				и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; нормативную документация по управлению качеством на предприятиях питания Умеет: осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности по микробиологическим показателям; организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; проводить исследования состава и свойств пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять правильность технологии внесения биологически-активных добавок в продукты питания; - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; разрабатывать нормативную документацию в области качества Имеет практический опыт: осуществления контроля
--	--	--	--	---

			соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности, в части микробиологического контроля; анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания; работы со специализированным оборудованием; выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ); оценки эффективности биологически-активных добавок; - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства	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	Знает: принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[2]; санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля

производства продукции общественного питания		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания; особенности организации технологических процессов на различных типах предприятий (особенности обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, хранения продукции), возможные виды отклонений и способы их устранения; основные виды и назначение документов, используемых на предприятии (техничко-технологические и технологические карты, калькуляционные карты, бракеражные журналы, журналы входного контроля, документы системы ХАССП, инструкции по охране труда и пожарной безопасности); систему контроля качества и безопасности пищевой продукции; 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; 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; основные принципы управления проектной деятельностью; традиции и современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира; основные технологические процессы производства от приемки сырья до подачи блюда, их реализацию, слабые места и способы корректировки; основные типы НТД, действующей на ПОП; структуру затрат на ПОП, методику формирования стоимости блюд (с учетом потерь при обработке сырья, наценки, сезонности и т.п.); принципы планировки ПОП нормы оснащения, требования к зонированию и потокам (сырьё/готовая продукция, персонал/посетители), умеет читать чертежи и экспликации помещений Умеет: выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; организовывать и контролировать технологический процесс на различных типах предприятий (распределяет задачи между
--	--	--	--

				сотрудниками цеха, следит за соблюдением рецептур и режимов тепловой обработки, контролирует качество и выход готовой продукции, фиксирует отклонения и предлагает меры по их устранению); проводить входной, операционный и выходной контроль (проверять сопроводительные документы на сырьё, оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим и инструментальным показателям, выявлять признаки порчи и несоответствия нормативам, оформлять акты и претензии); ; анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов; разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; управлять и координировать деятельность команды в проекте; реализовывать знания в производственном процессе, производить кулинарную продукцию в соответствии традициями и культурой народов мира; разрабатывать и актуализировать НТД; распределять задачи между сотрудниками предприятия, контролировать их выполнение;
--	--	--	--	--

				следить за соблюдением технологических режимов производства продукции и контролировать ее качество на различных этапах производства; рассчитывать и анализировать основные экономические показатели деятельности предприятия; планировать производственный процесс и закупки Имеет практический опыт: анализа деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг; соблюдения норм производственной санитарии и безопасности; организации технологического процесса производства полуфабрикатов и готовых блюд; коммуникации и взаимодействия в профессиональной среде; работы с НТД и профессиональным ПО; использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; 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; организации
--	--	--	--	---

			проектной деятельности; разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями; использования профессионального ПО для организации деятельности ПОП; взаимодействия с персоналом предприятия на различном уровне; принятия решений в различных производственных ситуациях; соблюдения норм безопасности и санитарии
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: принципы рационального и персонализированного питания, физиологические нормы потребности в энергии и нутриентах для разных групп населения, роль макро- и микронутриентов в жизнедеятельности организма, механизмы пищеварения и усвоения пищи, факторы, влияющие на биодоступность нутриентов (включая влияние кулинарной обработки и хранения продуктов); научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами; основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания; приоритетные направления развития в области производства продукции питания; основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и

			свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования Умеет: рассчитывать и анализировать рационы питания (определять ЭЦ, ПЦ, баланс БЖУ, выявлять дефициты и избыток макро- и микронутриентов); применять методы сбора данных о питании различных групп населения и грамотно их интерпретировать; обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья; рассчитывать производственные мощности и эффективность
--	--	--	--

				работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции; использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия; - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования Имеет практический опыт: работы с профессиональными базами данных и инструментами (использование справочников химического
--	--	--	--	---

				состава продуктов, калькуляторов калорий и т.п.) для поиска и интерпретации данных; интерпретации лабораторных и метаболических показателей (понимание референсных диапазонов, умение видеть связь между отдельными биомаркерами и питанием, корректно формулировать выводы без постановки диагнозов); организации и проведения технологических процессов переработки сырья; использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий; разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции; использования технических средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; работы с информационно-поисковыми системами,
--	--	--	--	---

			графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)
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: методы оценки питания (методы 24-часового воспроизведения рациона, пищевого дневника, анализа частоты потребления пищи, балансовых и весовых подходов); основные регламенты и стандарты в области пищевой продукции, гигиенические требования к продуктам питания; гигиенические требования к продуктам, принципы оценки безопасности и качества сырья и готовых блюд; технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества; основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; методы исследования и контроля качества продуктов питания Умеет: разрабатывать базовые персонализированные рекомендации: адаптировать общие принципы здорового питания под индивидуальные особенности (возраст, пол, уровень активности, состояние

			здоровья), учитывая ограничения и предпочтения человека; формулировать исследовательские задачи в физиологии питания: ставить цели для небольших проектов (например, оценка рациона группы студентов), подбирать подходящие методы и метрики, планировать сбор и анализ данных; обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области производства продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: подготовки отчётов по оценке питания, описания методологии, визуализация данных (таблицы, диаграммы), объяснения сложных концепций простым языком для разных аудиторий; корректной разработки рекомендаций с учетом культурных и социальных аспектов питания; оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в
--	--	--	--

			производстве пищевых продуктов; оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; реализации современных методов исследования качества пищевых продуктов
ПК-6 Способен к разработке и внедрению новых технологических процессов производства 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 технологиям продукции и организации общественного питания E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации специального питания[3]; современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов[4]; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания; современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из

			продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов в области производства продукции специального питания; оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий; анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов; оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Проводит промышленные испытания новых технологий и новых видов продукции общественного питания; организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ,	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции[5]; принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции; принципы работы в

	оптимальных режимов производства новых видов продукции		производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов; принципы организации системы контроля качества на предприятии (в т.ч. по системе ХАССП) Умеет: разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания; разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию; анализировать технологические процессы, находить слабые места и корректировать их; анализировать производственные и экономические показатели и корректировать их при необходимости Имеет практический опыт: разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс; оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов,
--	---	--	--

			разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов; разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс; поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями
--	--	--	---

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Основы проектной деятельности		+	+										+										
Правоведение											+												
Менеджмент		+				+										+							
Экономика предприятия																+							
Физическая культура							+																
Иностранный язык				+																			
Цифровые технологии												+											
Психология			+		+				+														
Физическая химия													+										
Теплотехника														+									
Прикладная микробиология													+					+					
Экономика										+													

Проектная деятельность		+	+										+		+			+				
Основы российской государственности					+																	
Деловой иностранный язык				+																		
Электротехника и электроника													+									
Философия	+				+																	
Математика												+										
Неорганическая химия												+										
Основы технологии на предприятиях питания												+		+		+						
Сырье и материалы общественного питания														+	+							
Холодильная техника и технология в общественном питании													+	+				+				

Основные принципы переработки сырья													+	+						+				
Безопасность продуктов питания																+		+						
Физика													+											
Безопасность жизнедеятельнос ти								+																
Русский язык и культура речи				+																				
Технология продукции общественного питания															+		+		+	+				
Маркетинг		+																						
Биохимия													+					+						
Экология								+																
Аналитическая химия и физико- химические методы анализа													+											
Органическая химия													+											

История России					+																		
Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса		+				+																	
Проектирование процесса оказания услуг		+				+																	
Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса		+				+																	
История развития общественного питания					+																		
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания																+			+				
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания																+			+				

Культура питания народов мира	+																	+				
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании																		+		+		
Физиология питания																			+	+		
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+												+							
Проектирование предприятий общественного питания																			+			
Оборудование предприятий общественного питания															+			+				
Калькулирование и учет на предприятиях питания															+							
Санитария и гигиена питания																+	+					

История русской кухни																+						
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания			+		+											+						
Кулинарный и кондитерский дизайн																				+		
Гастрономия																				+		
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах																+		+				
Барное дело																+		+				
Организация функционального питания																				+	+	
Организация специальных видов питания																				+	+	
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)													+	+	+							

Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)												+					+						
Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)																			+	+			+
Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)																	+						
Производственная практика (технологическая) (6 семестр)																			+				+
Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования*													+							+			
Современные технологии на предприятиях общественного питания*														+									

*факультативные дисциплины

4. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1. Общесистемное обеспечение программы

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

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

4.2. Материально-техническое обеспечение программы

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

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

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

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

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

4.3. Кадровое обеспечение реализации программы

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

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

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

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

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

4.4. Финансовые условия реализации программы

Размер средств на реализацию образовательной программы ежегодно утверждается приказом ректора.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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