

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 очная

Срок обучения 4 года

Язык обучения Русский

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

Разработчики:

Руководитель направления
подготовки

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.

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; основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации; основные этапы процесса дизайн-проектирования, метод дизайн-мышления, методы активизации поиска идей; виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; специфику, разновидности, инструменты и возможности современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия; историю строительства

спортивных сооружений; классификацию спортивных сооружений; особенности спортивных сооружений для различных видов спорта; состав спортивных сооружений, их габариты, разметку, пропускную способность; правила эксплуатации спортивных сооружений, оборудования и спортивной техники; параметры и оборудование различных спортивных объектов; расположение зрительских мест на трибунах; расположение помещений и устройства для судей и прессы; конъюнктуру рынка; перспективы, возможности и угрозы рынка; нормативно-правовые основы индустрии питания; способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка; формулирует задачи в соответствии с целью проекта; методы разработки стратегии бренда, основные этапы процесса разработки элементов бренда, концепции создания фирменного стиля и методы разработки графических элементов фирменного стиля; знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности; понятие, сущность и основные характеристики рекреационного потенциала; нормативно-правовые основы процесса оказания услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанном сервисе; теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных технологий; стратегии определения целей и задач на русском языке в соответствии с требованиями культуры речевого общения на русском языке; способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка; специфику и принципы продвижения услуг в ресторанном сервисе; нормативно-правовое обеспечение деятельности по продвижению; основные культурные и исторические стили мира и России, их характерные черты и элементы; стилевые особенности этнической культуры

Южного Урала; историю развития дизайна; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; документы, регламентирующие проведение спортивно-массовых мероприятий; методику организации и проведения спортивных и физкультурно-массовых мероприятий; положение или регламент и расписание спортивных соревнований; особенности профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики; основные понятия технологии проектирования спортивно-оздоровительных услуг; виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; стратегии и принципы командной работы; условия эффективной командной работы; общую структуру концепции реализуемого проекта, понимать ее составляющие и принципы их формулирования; 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; выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов; изучать контекст в рамках задачи, выделять основные проблемы, генерировать идеи и производить их отбор, создавать прототипы, тестировать их с потребителями; устанавливать коммуникации, обеспечивающие успешную работу в проектах; оценивать состояние готовности спортивного оборудования, спортивного сооружения или объекта спорта к проведению соревнований и мероприятий; составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей; формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка, а также исходя из действующих правовых норм, имеющихся

ресурсов и ограничений; демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта; изучать основные концепции брендинга в рамках поставленных задач, генерировать идеи и разрабатывать фирменный стиль для определенного потребителя; осуществлять поиск необходимой информации для достижения задач проекта, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; проводить оценку рекреационного потенциала туристских территорий; обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг; формулировать задачи, подбирать соответствующие оздоровительные технологии для решения поставленных задач; аргументировать выбор поставленной цели проекта и оптимальность способов решения выбранных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка; анализировать, и систематизировать информацию в сфере продвижения; осуществлять планирование деятельности; узнавать изученные стили в предметах современной материальной культуры, оценивать уместность использования тех или иных стилей в конкретных ситуациях; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; определять цели, задачи и содержание физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятий с учетом особенностей и интересов занимающихся; проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; определять круг задач в рамках

поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения; выбирать содержание спортивно-оздоровительных услуг в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов; проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; вырабатывать командную стратегию и на ее основе организовать отбор членов команды для достижения поставленных целей; применять принципы и методы организации командной деятельности; формулировать взаимосвязанные задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели; 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; составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма; владеть методиками разработки цели и задач проекта на основе эффективных коммуникаций; разработки коммуникационной сети для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды; анализа рынка и деятельности предприятий общественного питания; формулирования целей и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка; аргументировано отбирает и реализует различные способы решения задач в рамках цели проекта; работы инструментами создания и разработки графических элементов бренда; формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время; публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта; анализа инновационных туристских продуктов на основе рекреационного потенциала региона; разработки планов и процессов организации обслуживания потребителей; оценки качества предоставляемых услуг; использования

технологий для проведения тестирования различных показателей (физического развития и двигательной активности), разработки программ, составления паспортов здоровья; аргументирования выбора поставленной цели проекта и оптимальности способов решения выбранных задач; выбора формулировок цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка; разработки планов продвижения; выбора эффективных каналов продвижения в сфере ресторанного сервиса; создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль, направление дизайна; - выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи;

- самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления; подготовки положения о соревновании; определения графиков проведения и программ (сценарных планов) спортивных, спортивно-массовых мероприятий, праздников; составления плана ресурсного обеспечения физкультурно-спортивного праздника, соревнования, дня здоровья и другие мероприятия оздоровительного характера; участия в судействе спортивно-оздоровительных состязаний, проводимых в рамках спортивно-оздоровительного мероприятия; публично представлять результаты решения задач деятельности; планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы развития сферы профессиональной деятельности и определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма; владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных

		целей; создания команды для выполнения практических задач разного уровня сложности; выбора оптимального способа решения поставленной задачи, исходя из учета имеющихся ресурсов и планируемых сроков реализации задачи;- самоуправления и постановки целей и задач, развития творческого мышления; 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; – 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-
 стиливой
 специфики изучаемого иностранного языка.
 Умеет: – ориентироваться в различных
 речевых
 ситуациях; – адекватно реализовать свои
 коммуникативные намерения; –
 ориентироваться в различных речевых
 ситуациях;
 – воспринимать на слух и понимать основное
 содержание несложных аутентичных
 политических, публицистических (медийных)
 и прагматических текстов на иностранном
 языке, различных типов речи, выделять в них
 значимую информацию; – заполнять деловые
 бумаги на иностранном языке;
 – вести на иностранном языке запись
 основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и
 текстов для чтения), запись тезисов устного
 выступления / письменного доклада по
 изучаемой проблеме;
 – выделять значимую информацию из
 иноязычных текстов справочно-
 информационного и рекламного характера; –
 ориентироваться в различных речевых
 ситуациях; – воспринимать на слух и понимать
 основное содержание несложных аутентичных
 политических, публицистических (медийных)
 и
 прагматических текстов на иностранном
 языке,
 различных типов речи, выделять в них
 значимую
 информацию.
 Имеет практический опыт: системой
 орфографии и пунктуации; – жанрами устной
 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; – владения системой изучаемого иностранного языка как целостной системой, его основными грамматическими категориями.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп; умеет взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач.	Знает: обычаи, этикет, социальные стереотипы, историю и культуру других стран; – исторические этапы в развитии национальных культур; - 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; 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; - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире; - многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;

		- основные направления современных философских дискуссий по проблемам общественного развития. 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; 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; - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение - воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию; - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа
--	--	---

		различных социальных тенденций, фактов и явлений. 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; владения нормами недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей; - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач; - ведения дискуссий; - анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.
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: свои ресурсы и их пределы (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков; о своих ресурсах и их пределах (временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса; приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном); методы разработки туристского продукта/проекта на основе рекреационного потенциала региона; приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования навыков

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

Умеет: критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности с детьми дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми с учетом санитарно-гигиенических, климатических, региональных и национальных условий; планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей; планировать

деятельность по направлениям ресторанного сервиса; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей; оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов; планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля; разрабатывать предложения по формированию туристских продуктов и услуг, реализации туристских проектов на определенной территории; планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля; оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом, корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов; 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; применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для собственного развития; эффективно планировать и контролировать собственное время; разрабатывать траекторию своего профессионального и карьерного развития; осуществлять личностный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность;

эффективно планировать и контролировать
 собственное время; использовать знание о
 своих ресурсах и их пределах для
 саморазвития; проводить анализ собственной
 деятельности; критически оценивать
 эффективность использования времени и
 других ресурсов при решении поставленных
 задач, а также относительно полученного
 результата; управлять своим временем;
 планировать перспективные цели
 собственной деятельности с учетом условий,
 средств, личностных возможностей;
 реализовывать намеченные цели деятельности
 с
 учетом условий, средств, личностных
 возможностей; планировать и выстраивать
 траекторию своего профессионального
 развития (совершенствования навыков
 использования научного стиля русского языка)
 на основе навыков самоконтроля; управлять
 своим временем, выстраивать и реализовывать
 траекторию; планировать и проводить
 основные формы физкультурно-
 оздоровительных занятий туристической
 направленности; 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: организации
 учебной деятельности и использования
 предоставляемых возможностей для
 приобретения новых знаний и умений;
 проведения туристских походов для различных
 групп людей (дети дошкольного и школьного
 возрастов, взрослыми людьми различных
 возрастов); планирования деятельности в
 области сервиса; критического восприятия
 личностных потребностей, мотивов и
 ценностей; планирования траектории развития
 и совершенствования своих грамматических
 навыков на русском языке как иностранном;
 использования методов мониторинга
 регионального туристского рынка в процессе
 реализации туристских проектов на
 определенной территории; планирования
 траектории развития и совершенствования
 своих навыков культуры речи на русском языке

		как иностранном; проектирования услуг и планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей; реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; владеть технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; планирования личностного и профессионального развития; владеть методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни; в проставлении приоритетов собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста; демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; планирования траектории развития и совершенствования своих стилистических навыков на русском языке как иностранном; создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль в заданные временные рамки; проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов); планирования деятельности в области продвижения услуг; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;	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

полноценной социальной и профессиональной деятельности	использует знания физической культуры для самосовершенствования и самоконтроля за состоянием своего организма.	личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности[1]; – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности – социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности[2]; – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности – социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных
---	---	---

	заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; – методы сохранения и укрепления физического здоровья и уметь использовать их для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности – социально-гуманитарную ценностную роль физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; – роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности; – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности. – правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Умеет: – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики,
--	--

комплексы упражнения атлетической гимнастики; – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; – организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики.

Имеет практический опыт: – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием; – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием; – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и

		самовоспитанием; – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; – опытом спортивной деятельности, физическим самосовершенствованием и самовоспитанием; – способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни; – методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Использует знания основ безопасности жизнедеятельности и принципов рационального природопользования при организации труда на рабочем месте; умеет оценивать негативные последствия воздействия различных факторов на окружающую среду; разрабатывает мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности	Знает: основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования; правовые, нормативно-технические основы и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Умеет: - оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, в центрах досуга, в гостиничных комплексах. Имеет практический опыт: - выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности; идентификации опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий.

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Использует базовые дефектологические знания в профессиональной деятельности; владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья.	Знает: основы адаптивной физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности[3]; особенности социально-психологического взаимодействия с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. Умеет: осознано выбирать и формировать комплексы физических упражнений с учётом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма; - организовывать профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. Имеет практический опыт: поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни; взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.
---	---	--

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и	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: - 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. 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). 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.
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; особенности строения, физиологию и систематику микроорганизмов, роль микроорганизмов в производстве пищевых продуктов, основные методы микробиологических исследований, санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения; естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья; базовые понятия, необходимые для

решения математических задач, освоения
 других дисциплин и самостоятельного
 приобретения
 знаний; источники самостоятельного
 получения
 новых знаний по математическим
 дисциплинам; механизмы органических
 реакций и методы управления ими.
 Реакционные центры в органических
 молекулах. Методы синтеза органических
 веществ и исследования их
 структуры; базовые физические законы
 материального мира; • физические основы
 механики, механических колебаний и волн,
 основы акустики; • основы молекулярной
 физики и
 термодинамики; • основы электричества
 (проводники, полупроводники и диэлектрики)
 и
 магнетизма; • законы оптики; основы
 химических и физико-химических методов
 анализа, применяемых в технологическом
 процессе производства продуктов питания;
 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; 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; особенности строения и свойства
 химических веществ, входящих в состав
 пищевых продуктов; методы исследования
 строения и свойств компонентов пищевого
 сырья и продуктов питания.
 Умеет: -определять химические
 свойстваэлементов и их соединений по
 положению
 элемента в периодической системе элементов;
 определять возможные продукты химических
 реакций; проводить расчеты концентраций

растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать

выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений; анализировать микробиологические процессы ; применять методы микробиологических исследований при оценке качества и безопасности пищевой продукции; использовать естественнонаучные и общетехнические теории и концепции, методы теоретического и экспериментального исследования для решения проектных задач в профессиональной деятельности;

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;

самостоятельно составлять план решения задачи на основе имеющихся знаний; обнаруживать недостаток знаний для решения поставленной задачи; сравнивать различные способы решения задачи и выбирать наиболее оптимальный способ; предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результат

органических реакций в зависимости от условий; определять физико-химические и механические свойства материалов; •

обрабатывать результаты эксперимента; осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при

необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции; 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 химические эксперименты, обрабатывать результаты; осуществлять постановку и

		проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья. Имеет практический опыт: -правилами определения возможных продуктов химических реакций; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками титрования растворов; использования методов микробиологического исследования для оценки качества и безопасности пищевой продукции; применения естественнонаучных и общинженерных теорий и концепций, методов теоретического и экспериментального исследования в профессиональной деятельности; применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья; навыками планирования собственной деятельности по поиску решения задачи на основе имеющихся знаний; навыками поиска и освоения необходимых для решения задачи; определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса. Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ; научно-исследовательской деятельности; использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции; 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 экспериментальных исследований, использования специализированного
--	--	--

		оборудования; проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Умеет использовать знания инженерных дисциплин при проектировании оборудования, проведении технологических расчетов, разработке технологических процессов производства продукции общественного питания; понимает принципы работы и эксплуатации современного технологического оборудования.	Знает: основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов; основные технологические принципы переработки сырья; 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; виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания. Умеет: использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов; использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов; разрабатывать алгоритмы расчета электрических цепей; использовать физические параметры для решения прикладных задач; осуществлять разработку проектов с

		внедрением современного оборудования; технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения; применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания. Имеет практический опыт: эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования; чтения электрических схем; решения задач прикладного характера; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); расчета и подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования; владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания.
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; 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; основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий 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; 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:: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.

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; расчета технологических параметров холодильного оборудования; - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также

		правильности проведения технологических процессов; осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации.
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; основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания; методы и технологии менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий питания; основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы. Умеет: применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья; использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; использовать методы менеджмента, позволяющие участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; рассчитывать

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

- 1) Фитнес
- 2) Силовые виды спорта
- 3) Адаптивная физическая культура и спорт
- 4) Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
- 5) Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
- 6) Гастрономия
- 7) Организация специальных видов питания
- 8) 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[4]; традиции и культуру питания на Руси в разные исторические периоды; основы технологического процесса приготовления блюд русской кухни; законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций; - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; научные основы технологии производства пищевой продукции; 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; 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; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных
--	--	--	--

				материалов при производстве продукции; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков Умеет: применять знания об организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; проводить анализ исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использовать различные технологии приготовления, оформления основных и простых блюд и кулинарных изделий русской кухни; планировать и осуществлять коллективную работу, тренировочную работу по корпоративным стандартам; - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания; анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией,; 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; 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; осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором Имеет практический опыт: анализа, обобщения информации по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах в практической деятельности; внедрения традиционных способов приготовления блюд русской кухни в современную кулинарию; организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями; - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания; организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции;
--	--	--	--	--

			работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; эксплуатации различных видов торгового технологического оборудования; соблюдения правил техники безопасности при работе с торговым технологическим оборудованием; работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания; - в осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства; - в проведении бракеража готовой продукции; организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов; реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков
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; - основные источники

			загрязнения сырья и пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; международные и нормативно-правовые акты в области применения пищевых добавок; классификация пищевых добавок; наименование и нумерация пищевых добавок; основные виды и формы контроля качества на предприятиях питания; методы и средства управления качеством продукции питания; способы контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; нормативную документацию по управлению качеством на предприятиях питания Умеет: 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; - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на
--	--	--	---

				пищевых перерабатывающих предприятий; определять правильность технологии внесения биологически-активных добавок в продукты питания; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; разрабатывать нормативную документацию в области качества Имеет практический опыт: 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); - 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
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Разрабатывает технологические процессы производства продукции общественного питания; управляет работой предприятия.	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: принципы управления текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах[5]; санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания; принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия; традиции и

			современные тенденции развития кулинарии в разных странах мира; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков; основные принципы управления проектной деятельностью Умеет: выстраивать алгоритмы деятельности, планирование текущей деятельности по организации питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
--	--	--	--

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

			обеспечения контроля за качество продукции и услуг; техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; разработки рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии с национальными традициями; производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков; организации проектной деятельности
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства пищевых продуктов на основе принципов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания С/02.5 Технологическое	Знает: научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами:

производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологически х процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	здорового питания; обосновывает принятие конкретных технологических решений при разработке новых технологических процессов с учетом современных достижений пищевой науки	обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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); что такое метаболические профили, связь метаболитов с питанием, здоровьем и риском заболеваний; основы "омиксных" технологий (геномика, протеомика, метаболомика) и их применение в нутрициологии, концепция персонализированного питания на основе биомаркеров; основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания; - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования; основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного
--	---	---	--

				оборудования и окружающей среды; приоритетные направления развития в области производства продукции питания; методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи Умеет: обосновывать выбор технических решений при осуществлении технологических процессов переработки сырья; 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; сопоставлять метаболические данные и пищевые привычки; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию,
--	--	--	--	--

				реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания технологическим оборудованием; - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования; использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции; проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия Имеет практический опыт: организации и проведения технологических процессов переработки сырья; работы с профессиональными базами данных и инструментами (использование справочников химического состава продуктов, баз метаболических путей) 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); использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий; работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР); использования технических средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции; 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
ПК-5 Способен к организации и управлению системами качества на	Умеет организовать систему управления качеством на предприятиях общественного питания.	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D/03.6 Разработка	Знает: методы оценки питания (методы 24-часового воспроизведения рациона, пищевого дневника, анализа частоты потребления пищи.

предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	внедрять инновационные технологии в производственный процесс, разрабатывать нормативно-техническую документацию	системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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; основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества; технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения; основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы 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 нутрициологии: ставить цели для небольших проектов (например, оценка рациона группы студентов), подбирать подходящие методы и метрики,
--	--	--	--

			планировать сбор и анализ данных; управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями; обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства; управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области производства продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: 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 эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в
--	--	--	--

			производстве пищевых продуктов; реализации современных методов исследования качества пищевых продуктов
ПК-6 Способен к разработке 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 Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов[6]; отечественный и зарубежный опыт по организации специального питания[7]; современные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий; основные способы и приемы создания украшений из различных продуктов; правила гармоничного сочетания ингредиентов; отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания Умеет: использовать специализированный инвентарь и инструменты для изготовления украшений из продуктов питания; разрабатывать новые виды оформления и подачи блюд; проявлять творческую индивидуальность; проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию; 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 Имеет практический опыт: оформления и декорирования блюд и кондитерских изделий; 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
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Проводит промышленные испытания новых технологий и новых видов продукции общественного питания; организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции[8]; принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; принципы работы в производственном коллективе, основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов; виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции Умеет: разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Теплотехника														+									
Экономика										+													
Экономика предприятия																+							
Менеджмент		+				+										+							
Правоведение											+												
Психология			+		+				+														
Математика													+										
Физика													+										
Цифровые технологии												+											
Неорганическая химия													+										
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													+										
Экология								+															

Русский язык и культура речи				+																			
Безопасность жизнедеятельности								+															
Физическая химия													+										
Безопасность продовольственного сырья																+		+					
Электротехника и электроника														+									
Прикладная микробиология														+					+				
Основные принципы переработки сырья														+	+					+			
Холодильная техника и технология в общественном питании															+	+				+			
Сырье и материалы общественного питания																+	+						
Маркетинг		+																					

История искусства и дизайна		+				+																		
Самоменеджмент в профессиональной деятельности						+																		
Организация командной работы		+																						
Управление коммуникациями		+																						
Организация спортивно-массовых мероприятий		+				+																		
Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии		+				+																		
Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры		+				+																		
Введение в педагогическую деятельность		+				+																		

Педагогические технологии		+				+																	
Основы педагогического мастерства		+				+																	
Эмоции человека и саморегуляция																							
Основы личностного роста																							
Психология карьеры и профессионального роста																							
Рекреационный потенциал туристских территорий		+				+																	
Технология проектирования спортивно-оздоровительных услуг		+				+																	
Активные виды туризма		+				+																	

Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса		+				+																	
Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса		+				+																	
Проектирование процесса оказания услуг		+				+																	
Практическая стилистика научной речи		+				+																	
Практическая грамматика русского языка как иностранного		+				+																	
Культура речевого общения на русском языке как иностранном		+				+																	
Введение в переводоведение																							
Практикум по письменному переводу с английского языка на русский																							

Практикум по устному переводу с английского языка на русский																						
Современные подходы к организации бизнеса																						
Финансовый профиль бизнеса																						
Введение в технологическое предпринимательство																						
Организация и нормирование труда																						
Эффективность трудовых ресурсов																						
Основы управления трудовыми ресурсами																						
Основы судебно-экспертной деятельности																						

Экспертные исследования документов																						
Антикоррупционная экспертиза нормативных актов и их проектов																						
История развития общественного питания					+																	
Проектирование предприятий общественного питания																		+				
Культура питания народов мира	+																	+				
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания																		+		+		
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+															+				

Калькулирование и учет на предприятиях питания																	+							
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания																		+				+		
Оборудование предприятий общественного питания																	+				+			
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании																				+		+		
Нутрициология и метаболомика																					+	+		
Санитария и гигиена питания																		+	+					
История русской кухни																	+							

Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания			+		+										+							
Гастрономия																				+		
Кулинарный и кондитерский дизайн																				+		
Барное дело															+		+					
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах															+		+					
Организация функциональног о питания																				+	+	
Организация специальных видов питания																				+	+	
Производственн ая практика (ориентированна я, цифровая) (4 семестр)										+					+							

Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)														+	+	+							
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)																		+					+
Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)																	+						
Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)																		+	+				+
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации*				+																			
Современные технологии на предприятиях общественного питания*															+								

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.