

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АДАптиРОВАННАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**(адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья)**

нозологическая группа:  
**незрячие и слабовидящие обучающиеся  
глухие, слабослышащие обучающиеся  
обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (ОДА)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного сервиса

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (ПК)

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2012

# 1. Общие положения

## 1.1 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, в методических материалов.

В образовательной программе определяются:

- планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции обучающихся, установленные образовательным стандартом, и компетенции обучающихся, установленные организацией дополнительно к компетенциям, установленным образовательным стандартом, с учетом направленности (профиля) образовательной программы (в случае установления таких компетенций);
- планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Комплект документов по образовательной программе обновляется ежегодно с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Информация об образовательной программе размещена на официальном сайте НГТУ в сети «Интернет»: [http://www.nstu.ru/education/edu\\_plans](http://www.nstu.ru/education/edu_plans)

1.1.1 В общей характеристике образовательной программы указываются:

- квалификация, присваиваемая выпускникам;
- вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;
- направленность (профиль) образовательной программы;
- планируемые результаты освоения образовательной программы;
- сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы;
- иные сведения, характеризующие содержание и организацию образовательного процесса, установленные Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Новосибирском государственном техническом университете (Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в Новосибирском государственном техническом университете) и Порядком разработки и утверждения образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры в НГТУ (Порядком разработки и утверждения образовательных программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в НГТУ).

1.1.2 В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

1.1.3 В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

1.1.4 Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;

- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

#### 1.1.5 Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

1.1.6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал и процедур оценивания для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### 1.1.7 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал и процедур оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

### **1.2 Цель (миссия) образовательной программы**

Подготовка бакалавра, способного осуществлять производственно-технологическую, организационно-управленческую, научно-исследовательскую, маркетинговую и проектную профессиональную деятельность, связанную с организацией общественного питания коммерческой и социальной направленности.

4. Основная образовательная программа (ООП) ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний специалиста;
- ориентацию на развитие местного регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- самостоятельное выполнение научных исследований в области безопасности, планирование экспериментов, обработка, анализ и обобщение их результатов, построение прогнозов;
- формированию компетенций на реализацию производственных процессов по установленным критериям; установление приоритетов и внедрение системы качества и безопасности продуктов питания с целью снижения воздействия негативных факторов на человека и окружающую среду.
- развитию способности прогнозировать будущие результаты деятельности и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, культурные, технологические и финансовые составляющие.
- анализа и контроля за разработкой и реализацией маркетинговых мероприятий.
- Формирование навыков в применении прогрессивных инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов, сооружений предприятий питания.

### **1.3 Сроки освоения образовательной программы**

Нормативный срок освоения основной образовательной программы бакалавриата (для заочной формы обучения) составляет 5 лет, трудоемкость освоения – 240 зачетных единиц.

### **1.4 Язык реализации образовательной программы**

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке.

### **1.5 Нормативная база**

Требования и условия реализации основной образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания установлены:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Положением о лицензировании образовательной деятельности, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 28.10.2013 № 966;
- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332 (зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2015 г № 40082);
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 № 1383 (зарегистрирован Минюстом России 18.12.2015, регистрационный № 40168);
- Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации

образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 (зарегистрирован Минюстом России 04.04.2014, регистрационный № 31823);

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры от 29.06.2015 № 636 (зарегистрирован Минюстом России 22.07.2015, регистрационный № 38132);

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 (зарегистрирован Минюстом России 24.02.2014, регистрационный № 31402);

- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Новосибирском государственном техническом университете (НГТУ) от 30.09.2015;

- Порядком разработки и утверждения образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры, программ аспирантуры в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Положением о порядке проведения практики студентов и аспирантов Новосибирского государственного технического университета от 27.01.2016;

- Порядком перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Положением о государственной итоговой аттестации выпускников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» по образовательным программам, реализуемым в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования от 30.09.2015;

- Временным положением об организации промежуточной аттестации (экзаменах и зачетах) по основным образовательным программам, реализуемым в НГТУ на основе федеральных государственных образовательных стандартов от 30.09.2015;

- Положением о балльно-рейтинговой системе оценки достижений студентов Новосибирского государственного технического университета от 02.07.2009;

- Порядком формирования индивидуальных образовательных траекторий по образовательным программам высшего образования в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Положением об экстернате в новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015;

- Положением о порядке перезачетов и переаттестации дисциплин в НГТУ от 30.09.2015;

- Порядком реализации образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Новосибирском государственном техническом университете от 30.09.2015.

## **1.6 Особенности образовательной программы**

- При разработке ООП учтены требования регионального рынка труда, состояние и перспективы развития рынка общественного питания в Сибирском федеральном округе

- Компетенции, приобретаемые выпускниками, сформулированы также с учетом требований международных профессиональных сообществ, аккредитационных агентств – Организации Объединенных Наций (охрана окружающей природной среды), Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) и профессиональных стандартов «Сомелье/кавист», «Руководитель предприятия питания», «Кондитер», «Повар», «Официант/бармен», «Пекарь».

- По образовательной программе предусмотрена возможность международной мобильности студентов в рамках сотрудничества с Харбинским коммерческим университетом (КНР).

- Образовательная программа предусматривает учебную и производственную (в т.ч. преддипломную) практики, которые осуществляются в организациях и на предприятиях, деятельность которых связана с общественным питанием.

- Образовательная программа разработана на основе принципов Болонского соглашения и предусматривает реализацию системы зачетных единиц (ECTS) для признания учебных достижений студентов.

- По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца, а также европейское приложение к диплому (Diploma Supplement).

- Образовательная программа предусматривает выполнение курсовых и выпускных квалификационных работ по реальной тематике, определяемой предприятиями-работодателями: ООО «Фуд-мастер»; управление потребительского рынка мэрии г. Новосибирска и Министерства промышленности Правительства Новосибирской области и др.

- Образовательная программа предусматривает применение балльно-рейтинговой системы оценки достижений обучающихся, для отдельных дисциплин применение тестовой формы контроля. Итоговая аттестация включает сдачу государственного экзамена по специальности и защиту выпускной квалификационной работы бакалавра.

- Внеучебная работа студентов связана с самообразованием, подготовкой и участием в работе конференций различного уровня; организацией мероприятий по образованию студентов в области технологии продукции и организации общественного питания (в т.ч. проведением олимпиад); профориентацией школьников и др.

### **1.7 Востребованность выпускников**

Бакалавры образовательного направления 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания широко востребованы на потребительском рынке г. Новосибирска, они становятся руководителями производства предприятий питания самых разных типов от сетевых предприятий быстрого обслуживания до гастрономических ресторанов, так же выпускники работают в организациях, занимающихся продажей профессионального пищевого оборудования, проектных организациях и др.

### **1.8 Требования для поступления на программу**

К освоению образовательной программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее или среднее профессиональное образование.

### **1.9 Возможности продолжения образования**

По завершению бакалаврской программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания возможно продолжение образования по магистерской программе 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

## **2. Квалификационная характеристика выпускника**

**2.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**2.2 Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим **видам профессиональной деятельности:**

• Основным видом профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник является:

- производственно-технологическая;
- Дополнительные профессиональные компетенции:
  - ПК.7, ПК.10, ПК.11, ПК.14, ПК.15, ПК.16, ПК.17, ПК.18, ПК.19, ПК.22, ПК.23, (организационно-управленческая);
  - ПК.24, ПК.25, ПК.26 (научно-исследовательская);
  - ПК.27, ПК.28, ПК.29 (проектная);
  - ПК.31, ПК.32, ПК.33 (маркетинговая).

Все профессиональные компетенции согласованы с такими организациями как Управление департамента Минпромторга Правительства Новосибирской области, ОАО «Промстройпроект», Центр пищевых технологий, органами Роспотребнадзора и др.

Формирование индивидуальных образовательных траекторий студентов осуществляется в процессе обучения за счет изучения соответствующих дисциплин по выбору, прохождения практик и выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Порядок выбора видов профессиональной деятельности студентом путем подачи личного заявления в деканат или указать в личном кабинете студента.

2.4 Бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач согласно с направленностью ОП бакалавриата и **видами профессиональной деятельности:**

**производственно-технологическая (ПТ):**

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

#### **организационно-управленческая (ОУ):**

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

#### **научно-исследовательская (НИ):**

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

**проектная (ПР):**

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

**маркетинговая деятельность (МАР):**

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы; участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

**2.5. Планируемые результаты освоения ООП (компетенции), соотнесенные с результатами обучения по дисциплинам (модулям)**

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими компетенциями (таблица 2.6).

Таблица 2.6

Коды	Компетенции, знания/умения
<i>Компетенции ФГОС</i>	
ОК.1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
y1	уметь употреблять базовые философские категории и понятия
y2	уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного
y3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем

<b>ОК.2</b>	<b>способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</b>
z1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
z2	знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания
z3	знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества
z4	знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества
y1	уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации
y2	иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания
y3	уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно-политического развития
y4	уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития
y5	уметь анализировать исторический путь развития культуры питания
y6	иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации
<b>ОК.3</b>	<b>способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
z1	знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне
z2	знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
z3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
z4	знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений
z8	знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
y1	уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности
y2	уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения
y8	уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
y9	уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели
<b>ОК.4</b>	<b>способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>
z1	знать основы правовой базы предприятий общественного питания
z2	знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права
z3	знать отраслевую направленность правовых норм, в том числе с учетом собственной профессиональной деятельности
z4	знать права и обязанности гражданина РФ
y1	уметь осуществлять реализацию нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности
y2	уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
y3	иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
y4	уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания
y5	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
<b>ОК.5</b>	<b>способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>
z1	знать методы и формы коммуникаций

з2	знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)
з3	знать иностранный язык для межличностного общения с иностранными партнерами
з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
у1	уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания
у2	уметь оперировать приемами коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры)
у3	уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
у4	уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
у5	уметь осуществлять деловую переписку на русском языке
у5	уметь проводить библиографическую и информационно-поисковую работы, использовать ее результаты при решении профессиональных задач и оформлении научных трудов
у6	уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
у7	владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
у8	иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
<b>ОК.6</b>	<b>способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>
з1	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
з2	знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия
з3	знать особенности работы в коллективе
з4	знать социальные основы партнерских и конфликтных отношений в социально-трудовой сфере и методы управления конфликтом в организации
з5	знать закономерности формирования и развития коллективов
у1	уметь работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, профессиональные и культурные различия
у2	уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики
у3	иметь навыки толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
у4	уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
у5	уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
у6	уметь формировать работоспособную команду для реализации профессиональных функций и создавать эффективную коммуникационную систему
у7	уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
у8	получить навыки по умению работы в коллективе, толерантному восприятию социальных, этнических и культурных различий
<b>ОК.7</b>	<b>способность к самоорганизации и самообразованию</b>
з1	знать основные формы контроля
з2	знать слагаемые положительного имиджа делового человека
з3	знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
з4	знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
з5	знать особенности профессионального развития личности
у1	уметь применять основные формы контроля на практике
у2	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
у3	уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа

y4	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
y5	уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
y6	уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
<b>ОК.8</b>	<b>способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>
z1	знать основы здорового образа жизни
z2	знать последствия отклонения от здорового образа жизни
y1	уметь поддерживать здоровый образ жизни
<b>ОК.9</b>	<b>способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>
z1	знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
z2	знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
z3	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
y1	уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
y2	уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
y3	владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
y4	владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды
<b>ОПК.1</b>	<b>способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>
z1	знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты
z2	знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе
y1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
y2	уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
y3	уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ
y4	уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств
y5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
y6	уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач
y7	уметь использовать элементарные навыки алгоритмизации и программирования на одном из языков высокого уровня как средство программного моделирования изучаемых объектов и процессов
y8	уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе
y9	уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач
y10	владеть персональным компьютером как средством управления информацией
<b>ОПК.2</b>	<b>способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>
z1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
z2	знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов

з3	знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
з4	знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов
у1	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
у2	уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
у3	уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса
у4	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания
у5	владеть научной информацией, инновационными технологиями и экспериментальными достижениями в области производства инновационных продуктов и продукции общественного питания
у6	иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания
у7	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания
<b>ОПК.3</b>	<b>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>
з1	знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
з2	знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
з3	знать категории и виды стандартов
з4	знать основные цели, принципы и объекты в стандартизации
у1	уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
у2	уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
у3	получить навык по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
у4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
у5	владеть указателями национальных стандартов
<b>ОПК.4</b>	<b>готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</b>
з1	знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
з2	знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций теплового оборудования предприятий общественного питания
з3	знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания
з4	знать о функциональных возможностях теплового оборудования предприятий питания
з5	знать о функциональных возможностях механического оборудования предприятий питания
з6	знать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, применяемого в предприятиях питания
з7	знать правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания
у1	уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов
у2	уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов
у3	уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов

y4	уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов
y5	уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств
y6	уметь правильно определять функциональное применение оборудования
<b>ОПК.5</b>	<b>готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>
z1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
y1	владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
y2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
<b>ПК.1</b>	<b>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>
z1	знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
z2	знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности
z3	знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники
z4	знать основные направления научно-технического развития механики
z5	знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
z6	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
z7	знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
z8	знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
z9	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
z10	знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
z11	знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
z12	знать способы и режимы тепловой обработки продуктов
z13	знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов
z14	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
z15	знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной технологии
z16	знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции
z17	знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании
y1	уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
y2	уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания
y3	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания

y4	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
y5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
y6	уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания
y7	уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
y8	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
y9	уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
y10	уметь работать со справочной и технической литературой
y11	уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
y12	уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары
y13	уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую промышленными методами (технические условия и технологические инструкции)
y14	уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
y15	уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
y16	иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания
y17	иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
y18	иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
y19	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
y20	владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов
y21	владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
y22	владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики
<b>ПК.2</b>	<b>владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</b>
z1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
z2	знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать погрешность
z3	знать базовые положения фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных в области профессиональной деятельности

34	знать о применении систем автоматизированного проектирования в проектировании предприятий общественного питания методику и способы создания чертежей предприятий питания и их элементов с помощью систем автоматизированного проектирования
35	знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
36	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
37	знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
38	знать возможности программных средств компьютерной графики
39	знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
y1	уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
y2	использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
y3	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания
y4	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
y5	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
y6	уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)
y7	владеть методикой разработки чертежей предприятий общественного питания и их элементов с применением систем автоматизированного проектирования
<b>ПК.3</b>	<b>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</b>
z1	знать правила производственной санитарии
y1	уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
y2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
<b>ПК.4</b>	<b>готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</b>
z1	знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических последствий их применения
z2	знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
y1	уметь устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения
y2	уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
y3	иметь навыки по установлению и определению приоритетных направлений в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбору технических средств с учетом экологических последствий их применения
y4	иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

<b>ПК.5</b>	<b>способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>
з1	знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
з2	знать методы оценки эффективности внедренных инноваций и работы технологического оборудования
з3	знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий
з4	знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны
з5	знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них
з6	знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности
у1	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
у2	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
у3	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
у4	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
у5	уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных
у6	уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
у7	уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
у8	иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции
у9	иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)
<b>ПК.6</b>	<b>способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>
з1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
з2	знать основы делопроизводства
з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
з4	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
з5	знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания
з6	знать особенности сертификации услуг в общественном питании
у1	уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
у2	иметь навыки оформления и ведения документооборота
у3	уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания
у4	уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
у5	уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания

у6	иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания
у7	иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства
у8	владеть нормами деловой переписки и делопроизводства
у9	владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания
<b>ПК.7</b>	<b>способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</b>
з1	знать историю развития индустрии гостеприимства
з2	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
з3	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
у1	уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса
<b>ПК.10</b>	<b>способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</b>
у1	уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
у2	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
у3	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
<b>ПК.11</b>	<b>способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</b>
з1	знать основы организации и управления коллективом
<b>ПК.14</b>	<b>способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</b>
у1	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
<b>ПК.15</b>	<b>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</b>
у1	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
<b>ПК.16</b>	<b>способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</b>
з1	знать современные методы прогнозирования и планирования финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
у1	уметь проводить анализ, планирование, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов
<b>ПК.17</b>	<b>способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</b>
з1	знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
з2	знать о ресурсосберегающих производствах
у1	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
у2	уметь организовать ресурсосберегающее производство

у3	иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<b>ПК.18</b>	<b>готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</b>
з1	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
з2	знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
<b>ПК.19</b>	<b>владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</b>
з1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
з2	знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования
з3	знать законодательную базу системы менеджмента качества
з4	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
з5	знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
з6	знать классификацию налогов на федеральные, региональные и местные
у1	уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
у2	уметь составлять налоговую декларацию и представлять ее в налоговые органы в утвержденные законодательством сроки
у3	уметь определять необходимость перехода предприятия на специальные налоговые режимы
у4	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
у5	иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<b>ПК.22</b>	<b>способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</b>
з1	знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам налогообложения и ведения учета доходов для целей налогообложения
з2	знать зарубежный опыт налогообложения
з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
у2	уметь исчислять налоговую базу и сумму налога и авансовых платежей
у3	уметь применять налоговые льготы к определенным видам налогов и налогоплательщикам
<b>ПК.23</b>	<b>способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>
з1	знать основные подходы к формированию профессиональной команды
з2	знать способы организации производства
у1	уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков
<b>ПК.24</b>	<b>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>
з1	знать основные законы и понятия неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии
з2	знать методики исследований пищевых продуктов
з3	знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
з4	знать классификацию видов, средств и методов измерения
з5	знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
у1	уметь анализировать результаты экспериментов
у2	уметь применять основные методы физического исследования явлений и свойств объектов материального мира

y3	уметь выбирать простейшие модели физических объектов и процессов
y4	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
y5	уметь составлять карту метрологического исследования
y6	уметь рассчитывать основные виды погрешности
y7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
y8	иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента
y9	владеть основными интернет-ресурсами в области метрологии
y10	владеть методами измерения физических величин
<b>ПК.25</b>	<b>способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>
z1	знать правила анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
y1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
y2	иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания
<b>ПК.26</b>	<b>способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>
y1	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
y2	уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
y3	уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исследования
y4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
<b>ПК.27</b>	<b>способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</b>
z1	знать операции обеспечивающие возможность контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.
z2	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
z3	знать требования к качеству услуг, предоставляемых проектными организациями с учетом достижений научно-технического прогресса в общественном питании (индустриализации, внедрения инновационных технологий, механизации и автоматизации производства кулинарной продукции и процессов обслуживания, применение прогрессивных методов и форм организации труда)
z4	знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса
z5	знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи
y1	уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
y2	уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
y3	уметь осуществлять контроль за качеством предоставленного проектной организацией проекта путем проведения экспертизы и последующего составления акта экспертизы проекта
y4	уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта
y5	уметь применять теоретические знания и практические навыки при монтаже технологического оборудования и соблюдать правила его монтажной привязки при расстановке

y6	уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР
y7	владеть навыками, позволяющими проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
y8	иметь опыт в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;
y9	иметь опыт в расстановке технологического и торгового оборудования в складских, производственных, помещениях для потребителей и т.д.
<b>ПК.28</b>	<b>готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</b>
z1	знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображение производственных цехов).
z2	знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания
z3	знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания
z4	знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого необходимого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта
z5	знать программное обеспечение объемного изображения производственных цехов (трехмерное изображение 3D)
z6	знать требования стандартов единой системы конструкторской документации
y1	уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи
y2	уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
y3	уметь составлять техническое задание проектным организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции
y4	уметь проверять правильность подготовки технологического процесса с точки зрения его прогрессивности (внедрение общественных форм разделения труда в отрасли, уровня
y5	уметь читать и разрабатывать конструкторские документы
y6	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей
<b>ПК.29</b>	<b>готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования</b>
z1	знать правила и содержание договоров на проектирование предприятий питания
z2	знать порядок заключения договоров с проектными организациями при наличии лицензии на технологическое проектирование
z3	знать правила делового протокола и этикета при ведении переговоров при заключении договоров-контрактов на проектирование предприятия питания и поставку торгово-
y1	уметь вести переговоры по заключению договоров и осуществлять контроль за своевременное качественное выполнение условий проектными организациями и
y2	уметь оценивать результаты проектирование на всех этапах разработки проекта в виде экспертизы
y3	уметь составлять акт экспертизы проекта и поставленного фирмой оборудования

y4	уметь разрабатывать чертежи и техническую документацию на проекты предприятий общественного питания с применением систем автоматизированного проектирования
y5	иметь опыт в составлении договоров на проектирование предприятия и закуп оборудования
y6	иметь опыт в оценке результатов проектирования в ходе его выполнения и вносить рекомендации по устранению выявленных недостатков и замечаний (в виде акта
<b>ПК.30</b>	<b>готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</b>
y1	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства
<b>ПК.31</b>	<b>способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции</b>
z1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
y1	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
<b>ПК.33</b>	<b>способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</b>
y1	уметь участвовать в маркетинговых исследованиях на рынке индустрии питания

### 3. Содержание основной образовательной программы

#### 3.1 Структура образовательной программы бакалавриата

Структура образовательной программы бакалавриата соответствует требованиям ФГОС по объему зачетных единиц и представлена в таблице 3.1

Таблица 3.1

Структура программы бакалавриата		Объем программы в зачетных единицах	Объем программы в зачетных единицах по ФГОС
Блок 1	Дисциплина (модули)	<b>204</b>	201-204
	Базовая часть	<b>123</b>	81-123
	Вариативная часть	<b>81</b>	81-120
Блок 2	Практики	<b>27</b>	27-33
	Вариативная часть	<b>27</b>	27-33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	<b>9</b>	6-9
	Базовая часть	<b>9</b>	6-9
Объем программы бакалавриата		<b>240</b>	240

#### 3.2 Характеристика содержания дисциплин

Содержание дисциплин, предусмотренных учебным планом (таблица 3.2), определяется требованиями к результатам освоения образовательной программы (компетенциями). Приведенное в таблице 3.2 соответствие между знаниями и умениями выпускника и учебными дисциплинами в обязательном порядке отражается в разделе «Внешние требования» в рабочих программах учебных дисциплин.

## Характеристика содержания дисциплин

Код компетенции	Код знания/умения	Наименование дисциплин, знания и умения
-----------------	-------------------	---

**Иностранный язык**

ОК.5	з3	знать иностранный язык для межличностного общения с иностранными партнерами
ОК.5	у4	уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
ОК.5	у6	уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке

**История**

ОК.2	з3	знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества
ОК.2	з4	знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества
ОК.2	у3	уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно-политического развития
ОК.2	у4	уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития

**Философия**

ОК.1	у1	уметь употреблять базовые философские категории и понятия
ОК.1	у2	уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного
ОК.1	у3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем

**Правоведение**

ОК.4	з2	знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права
ОК.4	з3	знать отраслевую направленность правовых норм, в том числе с учетом собственной профессиональной деятельности
ОК.4	з4	знать права и обязанности гражданина РФ
ОК.4	у1	уметь осуществлять реализацию нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности

**Основы экономических знаний**

ОК.3	з1	знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне
ОК.3	з2	знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
ОК.3	у1	уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности

**Информатика**

ОК.5	у5	уметь проводить библиографическую и информационно-поисковую работы, использовать ее результаты при решении профессиональных задач и оформлении научных трудов
ОПК.1	з1	знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты
ОПК.1	з2	знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе
ОПК.1	у3	уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ
ОПК.1	у4	уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств
ОПК.1	у5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
ОПК.1	у6	уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач

ОПК.1	у7	уметь использовать элементарные навыки алгоритмизации и программирования на одном из языков высокого уровня как средство программного моделирования изучаемых объектов и процессов
ОПК.1	у8	уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе
ОПК.1	у9	уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных
ОПК.1	у10	владеть персональным компьютером как средством управления информацией

### Математика

ПК.2	з1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.2	з2	знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать погрешность
ПК.2	з3	знать базовые положения фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных в области профессиональной деятельности
ПК.2	у1	уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
ПК.2	у2	использовать элементы математической логики для построения суждений и их

### Физика

ПК.1	з1	знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
ПК.1	з2	знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности
ПК.24	у2	уметь применять основные методы физического исследования явлений и свойств объектов материального мира
ПК.24	у3	уметь выбирать простейшие модели физических объектов и процессов

### Неорганическая химия

ПК.24	з1	знать основные законы и понятия неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии
ПК.24	у4	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
ПК.26	у1	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

### Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

ПК.24	з1	знать основные законы и понятия неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии
ПК.24	у4	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
ПК.26	у1	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

### Органическая химия и основы биохимии

ПК.24	з1	знать основные законы и понятия неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии
ПК.24	у4	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
ПК.26	у1	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

### Физическая и коллоидная химия

ПК.24	з1	знать основные законы и понятия неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии
ПК.24	у4	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
ПК.26	у1	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

## Товароведение продовольственных товаров

ПК.1	з9	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у22	владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и
ПК.3	у2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и
ПК.18	з1	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
ПК.19	з2	знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования
ПК.19	у1	уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной

## Процессы и аппараты пищевых производств

ОПК.2	з2	знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов
ОПК.2	з4	знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов
ОПК.4	у1	уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов
ОПК.4	у2	уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов

## Безопасность жизнедеятельности

ОК.9	з1	знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
ОК.9	з2	знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
ОК.9	з3	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
ОК.9	у1	уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
ОК.9	у2	уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий
ОК.9	у3	владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
ОК.9	у4	владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды

## Введение в направление

ОК.5	у5	уметь проводить библиографическую и информационно-поисковую работы, использовать ее результаты при решении профессиональных задач и оформлении научных трудов
ОК.7	з5	знать особенности профессионального развития личности
ОК.7	у5	уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
ОК.7	у6	уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
ОПК.1	у1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной
ОПК.1	у5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях

## Технология продукции общественного питания

ОПК.2	у4	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания
ОПК.2	у5	владеть научной информацией, инновационными технологиями и экспериментальными достижениями в области производства инновационных продуктов и продукции общественного питания
ОПК.3	з2	знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.1	з5	знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
ПК.1	з6	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	у2	уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного
ПК.1	у9	уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции

ПК.1	y20	владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических
ПК.25	y1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.25	y2	иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания

### Технология продукции на предприятиях индустрии питания

ОПК.2	z3	знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
ОПК.2	y2	уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
ОПК.2	y3	уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса
ПК.1	z10	знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
ПК.1	z11	знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские
ПК.1	y7	уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	y8	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	y9	уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.5	y1	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы

### Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании

ОПК.3	z1	знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	y1	уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и
ОПК.3	y3	получить навык по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК.1	z7	знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
ПК.1	y1	уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК.1	y16	иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства
ПК.24	z2	знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.24	y1	уметь анализировать результаты экспериментов
ПК.24	y7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы

### Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания

ОПК.4	z3	знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания
ОПК.4	z5	знать о функциональных возможностях механического оборудования предприятий питания
ОПК.4	z7	знать правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания
ОПК.4	y4	уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов
ОПК.4	y6	уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ПК.1	z4	знать основные направления научно-технического развития механики
ПК.1	z13	знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов
ПК.1	z14	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.5	y2	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования

ПК.5	у3	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.5	у4	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания

### Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания

ОПК.4	з2	знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций теплового оборудования предприятий общественного питания
ОПК.4	з4	знать о функциональных возможностях теплового оборудования предприятий питания
ОПК.4	з6	знать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, применяемого в предприятиях питания
ОПК.4	у3	уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов
ОПК.4	у5	уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств
ОПК.4	у6	уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ПК.1	з3	знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники
ПК.1	з12	знать способы и режимы тепловой обработки продуктов
ПК.1	з14	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.1	у10	уметь работать со справочной и технической литературой
ПК.1	у11	уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
ПК.5	з1	знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
ПК.5	у2	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
ПК.5	у3	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.5	у4	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания

### Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ОК.3	у8	уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
ОК.3	у9	уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели
ОК.4	у4	уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания
ОК.4	у5	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного
ОПК.5	з1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ОПК.5	у2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
ПК.7	з3	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
ПК.7	у1	уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса

### Проектирование предприятий общественного питания

ПК.27	з3	знать требования к качеству услуг, предоставляемых проектными организациями с учетом достижений научно-технического прогресса в общественном питании (индустриализации, внедрения инновационных технологий, механизации и автоматизации производства кулинарной продукции и процессов обслуживания, применение прогрессивных методов и форм организации труда)
ПК.27	з4	знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса
ПК.27	з5	знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи
ПК.27	у3	уметь осуществлять контроль за качеством предоставленного проектной организацией проекта путем проведения экспертизы и последующего составления акта экспертизы
ПК.27	у4	уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке

ПК.27	у5	уметь применять теоретические знания и практические навыки при монтаже технологического оборудования и соблюдать правила его монтажной привязки при
ПК.27	у6	уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР
ПК.27	у8	иметь опыт в разработке проектов предприятий общественного питания в зависимости от характера производства (заготовочные, доготовочные предприятия, работающие с полным производственным циклом) типов и класса предоставляемых услуг;
ПК.27	у9	иметь опыт в расстановке технологического и торгового оборудования в складских, производственных, помещениях для потребителей и т.д.
ПК.28	з2	знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного
ПК.28	з3	знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания
ПК.28	з4	знать основные правила и требования при подготовке проекта, выполненного проектной организацией: наличие всех групп помещений предприятия общественного питания (складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и пр.) и соответствие их площадей мощности, типа и специализации проектируемого предприятия, отраженных в экспликации проекта, а также соблюдение норм привязки принятого необходимого технологического и торгового оборудования с указанием его основных параметров, приведенных в спецификации проекта
ПК.28	з5	знать программное обеспечение объемного изображения производственных цехов (трехмерное изображение 3D)
ПК.28	у2	уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
ПК.28	у3	уметь составлять техническое задание проектным организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции
ПК.28	у4	уметь проверять правильность подготовки технологического процесса с точки зрения его прогрессивности (внедрение общественных форм разделения труда в отрасли, уровня механизации и автоматизации производственных и торговых процессов, наличие инновационных технологий производства кулинарной продукции и обслуживание потребителей, передовых методов и форм организации труда; составлять на этой основе акт экспертизы и предъявлять его исполнителю для его дальнейшей реализации или устранения
ПК.29	з1	знать правила и содержание договоров на проектирование предприятий питания
ПК.29	з2	знать порядок заключения договоров с проектными организациями при наличии лицензии на технологическое проектирование
ПК.29	з3	знать правила делового протокола и этикета при ведении переговоров при заключении договоров-контрактов на проектирование предприятия питания и поставку торгово-технологического оборудования
ПК.29	у1	уметь вести переговоры по заключению договоров и осуществлять контроль за своевременное качественное выполнение условий проектными организациями и оптовыми фирмами по поставке оборудования
ПК.29	у2	уметь оценивать результаты проектирование на всех этапах разработки проекта в виде
ПК.29	у3	уметь составлять акт экспертизы проекта и поставленного фирмой оборудования
ПК.29	у5	иметь опыт в составлении договоров на проектирование предприятия и закуп оборудования
ПК.29	у6	иметь опыт в оценке результатов проектирования в ходе его выполнения и вносить рекомендации по устранению выявленных недостатков и замечаний (в виде акта

### Основы личностной и коммуникативной культуры

#### Культура научной и деловой речи

ОК.5	з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОК.5	у3	уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
ОК.5	у4	уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
ОК.5	у5	уметь осуществлять деловую переписку на русском языке
ОК.5	у6	уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
ОК.5	у7	владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке

#### Культура и личность

ОК.5	з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОК.5	у3	уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
ОК.5	у4	уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
ОК.5	у6	уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
ОК.5	у7	владеть навыками публичного выступления, устной презентации результатов профессиональной деятельности на русском и иностранном языке

### *Психология и технологии социального взаимодействия*

#### **Организационная психология**

ОК.6	з5	знать закономерности формирования и развития коллективов
ОК.6	у4	уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
ОК.6	у5	уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
ОК.6	у7	уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
ОК.7	з3	знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
ОК.7	з4	знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
ОК.7	у4	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма

#### **Социальные технологии**

ОК.6	з4	знать социальные основы партнерских и конфликтных отношений в социально-трудовой сфере и методы управления конфликтом в организации
ОК.6	з5	знать закономерности формирования и развития коллективов
ОК.6	у4	уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
ОК.6	у5	уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
ОК.6	у7	уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
ОК.7	з3	знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
ОК.7	з4	знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
ОК.7	у4	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма

#### **Графическое моделирование**

ПК.2	з7	знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
ПК.2	з8	знать возможности программных средств компьютерной графики
ПК.2	у5	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления
ПК.2	у6	уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)
ПК.28	з6	знать требования стандартов единой системы конструкторской документации
ПК.28	у5	уметь читать и разрабатывать конструкторские документы

#### **Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология**

ОПК.3	з3	знать категории и виды стандартов
ОПК.3	з4	знать основные цели, принципы и объекты в стандартизации
ОПК.3	у2	уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	у5	владеть указателями национальных стандартов
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания

ПК.6	з6	знать особенности сертификации услуг в общественном питании
ПК.6	у4	уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
ПК.6	у9	владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания
ПК.18	з2	знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
ПК.19	з1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК.19	з3	знать законодательную базу системы менеджмента качества
ПК.19	з4	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
ПК.19	у4	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК.24	з3	знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
ПК.24	з4	знать классификацию видов, средств и методов измерения
ПК.24	у5	уметь составлять карту метрологического исследования
ПК.24	у6	уметь рассчитывать основные виды погрешности
ПК.24	у9	владеть основными интернет-ресурсами в области метрологии
ПК.24	у10	владеть методами измерения физических величин

### Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

ПК.1	з9	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у3	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у21	владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

### Основы здорового питания

ОК.6	з3	знать особенности работы в коллективе
ОК.6	у1	уметь работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, профессиональные и культурные различия
ОК.6	у8	получить навыки по умению работы в коллективе, толерантному восприятию социальных, этнических и культурных различий
ПК.25	з1	знать правила анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК.25	у1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.25	у2	иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания

### Основы микробиологии, санитария и гигиена питания

ПК.3	з1	знать правила производственной санитарии
ПК.3	у1	уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК.6	з4	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
ПК.6	у3	уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания
ПК.6	у6	иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания

### Основы кулинарии

ОПК.3	у1	уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и
ПК.1	у8	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.25	у1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

### Кулинарный дизайн

ОПК.3	з2	знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ОПК.3	у1	уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и
ПК.1	з9	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у8	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.25	у1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

### **Гостеприимство и сервис в индустрии питания**

ПК.6	з1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
ПК.6	у1	уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
ПК.7	з1	знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.7	з2	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
ПК.17	з1	знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях
ПК.17	у1	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане

### **Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания**

ОПК.2	з1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
ОПК.2	у1	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК.2	у6	иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания
ПК.1	з7	знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
ПК.1	у1	уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК.1	у16	иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства
ПК.25	з1	знать правила анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК.25	у1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.25	у2	иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания

### **Технология производства продукции функционального назначения**

ОПК.2	з1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
ОПК.2	у1	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК.2	у6	иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания
ПК.1	з7	знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
ПК.1	у1	уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК.1	у16	иметь навыки по умению использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлению технологического процесса производства
ПК.4	з1	знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических

ПК.4	у1	уметь устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обосновывать принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения
ПК.4	у3	иметь навыки по установлению и определению приоритетных направлений в сфере производства продукции питания, обоснованию принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбору технических средств с учетом экологических последствий их применения
ПК.24	з2	знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.24	у1	уметь анализировать результаты экспериментов
ПК.24	у7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы

### Экономика предприятий общественного питания

ОК.3	з3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
ПК.2	з6	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
ПК.10	у3	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК.14	у1	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК.15	у1	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК.16	з1	знать современные методы прогнозирования и планирования финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
ПК.16	у1	уметь проводить анализ, планирование, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.22	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

### Основы строительства и инженерное оборудование

ПК.27	з1	знать операции обеспечивающие возможность контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.
ПК.27	з2	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
ПК.27	у1	уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
ПК.27	у2	уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК.27	у7	владеть навыками, позволяющими проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
ПК.28	з1	знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображение
ПК.28	у1	уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи
ПК.28	у6	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей

### Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания

ПК.2	з4	знать о применении систем автоматизированного проектирования в проектировании предприятий общественного питания методику и способы создания чертежей предприятий питания и их элементов с помощью систем автоматизированного проектирования
ПК.2	у7	владеть методикой разработки чертежей предприятий общественного питания и их элементов с применением систем автоматизированного проектирования
ПК.29	у4	уметь разрабатывать чертежи и техническую документацию на проекты предприятий общественного питания с применением систем автоматизированного проектирования

## Индустриальное производство в общественном питании

ПК.1	з15	знать основные направления достижений научно-технического прогресса в общественном питании и, в частности, внедрение прогрессивных технологий производства кулинарной продукции за счет внедрения концентрации ее производства как основы индустриальной
ПК.1	з16	знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции
ПК.1	з17	знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании
ПК.1	у12	уметь организовать технологический процесс централизованного производства кулинарной продукции за счет внедрения рациональных форм организации труда (специализации и кооперирования), а также использования механизации и автоматизации производства, внедрения функционального модулированного оборудования и тары
ПК.1	у13	уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)
ПК.1	у14	уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
ПК.1	у15	уметь разрабатывать прогрессивные и рациональные формы доставки продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
ПК.1	у18	иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
ПК.5	з3	знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий
ПК.5	з4	знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны
ПК.5	з5	знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них
ПК.5	з6	знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности
ПК.5	у5	уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных,
ПК.5	у6	уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
ПК.5	у7	уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
ПК.5	у8	иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции
ПК.5	у9	иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)

## Маркетинг в общественном питании

ПК.1	у5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.22	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.30	у1	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
ПК.31	з1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
ПК.31	у1	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
ПК.33	у1	уметь участвовать в маркетинговых исследованиях на рынке индустрии питания

## Кухня народов мира

ОПК.3	з1	знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	у2	уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК.1	у5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	у8	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.25	з1	знать правила анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК.25	у1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.25	у2	иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания

### Русская кухня

ОПК.3	з1	знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	у2	уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК.1	у5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	у8	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.25	з1	знать правила анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК.25	у1	уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.25	у2	иметь навыки по анализу научно-технической информации, отечественному и зарубежному опыту по производству продуктов питания

### Питание как часть национальной культуры народов

ОК.2	з2	знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания
ОК.2	у2	иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания
ОК.2	у5	уметь анализировать исторический путь развития культуры питания

### История отечественной и зарубежной ресторации

ОК.2	з1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.2	у1	уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.2	у6	иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации

### Социальное питание

ОПК.3	у4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
ОПК.5	з1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ОПК.5	у2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
ПК.1	у5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	у19	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.2	з6	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем

ПК.14	y1	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК.16	з1	знать современные методы прогнозирования и планирования финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
ПК.16	y1	уметь проводить анализ, планирование, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.22	y1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

### Экономика и организация независимых ресторанов

ПК.2	з6	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
ПК.5	з2	знать методы оценки эффективности внедренных инноваций и работы технологического оборудования
ПК.10	y3	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК.14	y1	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК.15	y1	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК.16	з1	знать современные методы прогнозирования и планирования финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
ПК.16	y1	уметь проводить анализ, планирование, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.22	y1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

### Экономика и организация сетевых ресторанов

ПК.2	з6	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
ПК.5	з2	знать методы оценки эффективности внедренных инноваций и работы технологического оборудования
ПК.10	y3	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК.14	y1	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК.15	y1	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК.16	з1	знать современные методы прогнозирования и планирования финансово- хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
ПК.16	y1	уметь проводить анализ, планирование, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.22	y1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

### Менеджмент предприятий питания

ОК.3	з3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
ОК.3	з4	знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений
ОК.3	з8	знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
ОК.3	y2	уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения

ОК.3	у8	уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
ОК.5	з1	знать методы и формы коммуникаций
ОК.5	у8	иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
ОК.6	з1	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
ОК.7	з1	знать основные формы контроля
ПК.23	з2	знать способы организации производства

### Налоги и налогообложение

ПК.19	з5	знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
ПК.19	з6	знать классификацию налогов на федеральные, региональные и местные
ПК.19	у2	уметь составлять налоговую декларацию и представлять ее в налоговые органы в утвержденные законодательством сроки
ПК.19	у3	уметь определять необходимость перехода предприятия на специальные налоговые
ПК.22	з1	знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам налогообложения и ведения учета доходов для целей налогообложения
ПК.22	з2	знать зарубежный опыт налогообложения
ПК.22	у2	уметь исчислять налоговую базу и сумму налога и авансовых платежей
ПК.22	у3	уметь применять налоговые льготы к определенным видам налогов и налогоплательщикам

### Основы научных исследований и математическое моделирование технологических процессов

ОПК.1	у1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной
ОПК.1	у2	уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
ОПК.1	у5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
ПК.24	з5	знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
ПК.24	у8	иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента
ПК.26	у2	уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
ПК.26	у3	уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исследования
ПК.26	у4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных

### Экология продуктов питания

ПК.1	з8	знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
ПК.1	у17	иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
ПК.6	з5	знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания
ПК.6	у7	иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства
ПК.24	у7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы

### Деловой протокол и этикет

ОК.5	з2	знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и
ОК.5	у2	уметь оперировать приемами коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры)
ОК.5	у8	иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
ОК.6	з2	знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия
ОК.6	у2	уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики
ОК.6	у3	иметь навыки толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК.7	з2	знать слагаемые положительного имиджа делового человека
ОК.7	у2	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
ОК.7	у3	уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
ПК.6	з2	знать основы делопроизводства
ПК.6	у2	иметь навыки оформления и ведения документооборота
ПК.6	у5	уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий

### Формирование профессиональной команды

ОК.3	з4	знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений
ОК.5	у1	уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного
ОК.6	з1	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
ОК.6	у6	уметь формировать работоспособную команду для реализации профессиональных функций и создавать эффективную коммуникационную систему
ОК.7	у1	уметь применять основные формы контроля на практике
ПК.11	з1	знать основы организации и управления коллективом
ПК.23	з1	знать основные подходы к формированию профессиональной команды
ПК.23	у1	уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков

### Холодильная технология

ОПК.4	з1	знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
-------	----	--

### Рациональное использование ресурсов

ПК.4	з2	знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
ПК.4	у2	уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК.4	у4	иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК.17	з2	знать о ресурсосберегающих производствах
ПК.17	у2	уметь организовать ресурсосберегающее производство
ПК.17	у3	иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов

### Автоматизированные системы управления производством

ОПК.2	у7	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания
ПК.1	у6	уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания
ПК.2	з5	знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
ПК.2	у3	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания

### Автоматизированные системы управления процессами обслуживания

ПК.2	з9	знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
ПК.2	у4	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.10	у1	уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.10	у2	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания

### Физическая культура и спорт

#### Физическая культура

ОК.8	з1	знать основы здорового образа жизни
------	----	-------------------------------------

ОК.8	з2	знать последствия отклонения от здорового образа жизни
ОК.8	у1	уметь поддерживать здоровый образ жизни

### Учебная практика: ознакомительная практика

ОК.1	у3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
ОК.7	з3	знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
ОК.7	з5	знать особенности профессионального развития личности
ОК.7	у4	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма

### Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

ОПК.3	з2	знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.1	у19	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

### Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ОПК.3	у4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
ОПК.4	з1	знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
ПК.1	у19	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания

### Производственная практика: технологическая практика

ОПК.4	з1	знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
ОПК.5	з1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ОПК.5	у1	владеть методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных

### Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ПК.1	у3	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у4	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции
ПК.1	у5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.6	у8	владеть нормами деловой переписки и делопроизводства
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.22	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

### Государственный междисциплинарный экзамен

ПК.1	у4	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции
------	----	---

### Защита выпускной квалификационной работы

ОПК.3	у4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
ОПК.5	у1	владеть методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных
ПК.1	з9	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у3	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у5	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.22	з3	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания

### Коммуникационная культура Интернета

ОК.5	з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
------	----	--

ОК.5	у5	уметь проводить библиографическую и информационно-поисковую работы, использовать ее результаты при решении профессиональных задач и оформлении научных трудов
ОПК.1	з2	знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе

### Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания

ОК.4	з1	знать основы правовой базы предприятий общественного питания
ОК.4	у2	уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
ОК.4	у3	иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
ПК.19	з1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК.19	у4	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК.19	у5	иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Учебный план студента на семестр включает все дисциплины, изучаемые обязательно и строго последовательно, а также дисциплины, выбранные студентом. При этом трудоемкость освоения образовательной программы в год составляет 60 кредитов (без учета факультативов), трудоемкость в семестр составляет 30 кредитов.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 24 академических часов.

Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается не более 54 академических часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы. Занятия лекционного типа составляют 19,9% аудиторных занятий.

Соотношение часов между контактной (с учетом консультаций и проведения аттестации) и самостоятельной работой студентов составляет в целом по образовательной программе 1:5.

### 3.3 Применяемые образовательные технологии

При организации образовательного процесса широко применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских конференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Одной из основных активных форм обучения профессиональным компетенциям, связанным с ведением того вида (видов) деятельности, к которым готовится студент (научно-исследовательской, научно-педагогической, проектной, опытно-конструкторской, технологической, исполнительской, творческой), для ООП бакалавриата является семинар, продолжающийся на регулярной основе не менее двух семестров, к работе которого привлекаются ведущие исследователи и специалисты-практики, и являющийся основой корректировки индивидуальных учебных планов магистров.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в целом по образовательной программе составляет 44,2 % аудиторных занятий.

### 3.4 Организация практики

Для достижения планируемых результатов освоения образовательной программы предусматриваются следующие виды практики:

- учебная;
- производственная, в том числе преддипломная.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;
- выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;

- выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Практика (производственная, в т.ч. преддипломная) организуется преимущественно на предприятиях и организациях являющихся потенциальными работодателями. Стационарная практика в основном реализуется на предприятиях и организациях г. Новосибирска которые с университетом имеют договора о сотрудничестве. Выездная практика осуществляется для иногородних студентов, имеющих гарантийное письмо от предприятия или организации об их последующем трудоустройстве по специальности. Базой практики является приглашающее на практику предприятие или организация, которые назначают своего руководителя практикой студента, составляют план практики и контролируют его выполнение. По окончании практики студенты предоставляют на выпускающую кафедру дневник практики, отчет по практике и отзыв руководителя практики с оценкой по балльно-рейтинговой системе.

Базой научно-исследовательской практики являются научно-исследовательские лаборатории, научно-образовательные центры, оснащённые современными установками и контрольно-измерительными приборами в области технологии продукции общественного питания.

## **4. Условия реализации основных образовательных программ подготовки**

### **4.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата**

Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

#### 4.2. Кадровые условия реализации программы бакалавриата

Доля преподавателей, имеющая степень кандидата или доктора наук, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по основной образовательной программе направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, составляет 85 %. Привлечение ученых и специалистов-практиков к учебному процессу составляет 10 % от общего числа преподавателей.

Подробные сведения о профессорско-преподавательском составе, привлеченном к образовательному процессу, представлены в Приложении 1 (таблица по кадрам).

#### 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и следующим электронно-библиотечным системам:

- Электронно-библиотечная система издательства "Лань" <http://e.lanbook.com/>
- Электронная библиотека РУКОНТ <http://rucont.ru/default.aspx>
- Информационные ресурсы сети Консультант Плюс
- Полнотекстовая база диссертаций «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки»
- Научная электронная библиотека РФФИ
- Государственная публичная научно – техническая библиотека ГПНТБ России

Обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда 6 наименований отечественных журналов из следующего перечня: «Пищевая промышленность» «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Техника и технология пищевых производств», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Общественное питание», «Вопросы питания» .

Перечень лицензионного специализированного программного обеспечения ( состав подлежит ежегодному обновлению):

- Технолог- кулинар,
- AutoDesk,
- Auto CAD
- MS Project,
- Statistica,
- 1С: Бухгалтерия,
- БЭСТ-ОФИС

#### 4.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Перечень учебных аудиторий, лабораторий, оснащенных специализированным оборудованием и специальных помещений используемых в учебном процессе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в таблице 4.1.

Таблица 4.4

**Перечень учебных аудиторий, лабораторий, оснащенных специализированным оборудованием и специальных помещений используемых в учебном процессе по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Лекционные аудитории

№ помещения	Характеристика оснащённости
-------------	-----------------------------

<b>1-402</b>	250 посадочных мест; Интерактивный дисплей Sympodium ID370 17"с защитой; Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №2, I-402;
<b>1-504</b>	25 посадочных мест;
<b>2-2</b>	250 посадочных мест;
<b>2-401</b>	70 посадочных мест;
<b>2-402</b>	100 посадочных мест; Видео КОМБО;
<b>2-404</b>	70 посадочных мест;
<b>2-405</b>	30 посадочных мест;
<b>2-407</b>	30 посадочных мест;
<b>2-409</b>	30 посадочных мест;
<b>2-420</b>	50 посадочных мест;
<b>2-505</b>	90 посадочных мест; Комплект мультимедийного оборудования;
<b>2-507</b>	70 посадочных мест;

2-515	<p>30 посадочных мест;</p> <p>Компьютер CPU Intel Pentium D 915 4 шт.;</p> <p>Многофункциональное устройство Canon LaserBase MF6530;</p> <p>Персональный компьютер CPU AMD ATHLON II в комплекте 2 шт.;</p> <p>Персональный компьютер CPU Intel Pentium Dual-Core E2200 в комплекте;</p> <p>ПЛОТТЕР HP DJ 500 24";</p> <p>Принтер HP LJ 2605 color;</p> <p>Принтер HP Officejet K7103;</p> <p>Проектор BenQ Projector MP620P;</p> <p>Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.;</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p> <p>Шкаф книжный 13 шт.;</p> <p>Экран Projecta SlimScreen;</p>
2-516	<p>90 посадочных мест;</p>
2-517	<p>30 посадочных мест;</p> <p>Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.;</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p>
2-518	<p>80 посадочных мест;</p>
2-522	<p>30 посадочных мест;</p> <p>Стол с мойкой;</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p> <p>Шкаф книжный 13 шт.;</p>
2-524	<p>30 посадочных мест;</p> <p>Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.;</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p>

4-3	250 посадочных мест; Вокальный микрофон AUDIX OM2S 2 шт.; Интерактивный дисплей Sympodium ID370 17"с защитой; Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, IV-4; Микшерный пульт Yamaha MG166C 8/10 микр./лин. вх., 2-4 лин. стерео; Профессиональная дымовая машина Antari Z-800-II; Радиосистема с поясным передатчиком, 16 каналов PASGAO PAW760+PBT901 4 шт.;
5-5	250 посадочных мест; Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, V-5;
5-6	250 посадочных мест; Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, V-6;

Аудитории для практических и семинарских занятий

№ помещения	Характеристика оснащённости
1-401	<p align="center">24 посадочных мест;</p> <p align="center">весы лаборат 2 шт.;</p> <p align="center">колбонагреватель;</p> <p align="center">кондуктометр 2 шт.;</p> <p align="center">Лабораторный РН-метр РИ-150 4 шт.;</p> <p align="center">Печь Снол;</p> <p align="center">Поляриметр марки СМ-3 2 шт.;</p> <p align="center">ПОЛЯРИМЕТР СМ-3 2 шт.;</p>
1-407	<p align="center">24 посадочных мест;</p> <p align="center">рН-метр рН-150М 3 шт.;</p> <p align="center">БЛОК ПИТАНИЯ Б5-70 3 шт.;</p> <p align="center">БЛОК ПИТАНИЯ 5А-30В;</p> <p align="center">весы лаборат 2 шт.;</p> <p align="center">Весы лабораторные Ohaus SPU-202 4 шт.;</p> <p align="center">Кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101 2 шт.;</p> <p align="center">Микропроц.одноканальн.РН-метр эксперт 2 шт.;</p> <p align="center">Персональный компьютер Intel Core 2Duo E7500 (к.6,к.407) 2 шт.;</p> <p align="center">Принтер hp LaserJet P2035 в комплекте;</p> <p align="center">Рефрактометр ИРФ-454Б2М 4 шт.;</p> <p align="center">Спектрофотометр СФ-2000-02;</p> <p align="center">Спектрофотометр Экохим ПЭ-5300ВИ 3 шт.;</p> <p align="center">термостат 2 шт.;</p>
1-504	<p align="center">25 посадочных мест;</p>
1-506	<p align="center">12 посадочных мест;</p>

<b>1-507</b>	12 посадочных мест; DVD- плеер + видеоманитофон Samsung 4 шт.; Телевизор 32" Samsung LE32A330J1 3 шт.;
<b>1-507a</b>	12 посадочных мест; DVD- плеер + видеоманитофон Samsung 4 шт.;
<b>1-509</b>	12 посадочных мест; DVD- плеер + видеоманитофон Samsung 4 шт.; Интерактивная доска; Ноутбук Toshiba Satellite L500-1UK-RU T4400; Проектор для интер.доски; Телевизор 32" Samsung LE32A330J1 3 шт.;
<b>1-511в</b>	12 посадочных мест; ВИДЕОМАГНИТОФОН LG; ТЕЛЕВИЗОР LG;
<b>1-511г</b>	12 посадочных мест; ВИДЕОМАГНИТОФОН SAMSUNG; ТЕЛЕВИЗОР "SAMSUNG";
<b>1-514</b>	12 посадочных мест; ТЕЛЕВИЗОР "ELEKTA";
<b>1-518</b>	12 посадочных мест; ТЕЛЕВИЗОР SAMSUNG CS-21AO 710;

1-520	<p>12 посадочных мест;</p> <p>DVD - рекордер комбо DVD+VCR LG DVRK898 комбо(к.515);</p> <p>Магнитофон Panasonig NV-VP60EES;</p> <p>Персональный компьютер CPU Intel Celeron D 326 в комплекте 12 шт.;</p> <p>Телевизор Rolsen C21USR57S;</p>
2-315	<p>25 посадочных мест;</p> <p>ГЕНЕРАТОР ГЗ-109 9 шт.;</p> <p>ОСЦИЛЛОГРАФ С1-65А 17 шт.;</p> <p>Осциллограф цифровой АСК-2065 12 шт.;</p> <p>СТЕНД лабораторный 11 шт.;</p>
2-317	25 посадочных мест;
2-405	30 посадочных мест;
2-406	25 посадочных мест;
2-407	30 посадочных мест;
2-408	25 посадочных мест;
2-409	30 посадочных мест;
2-411	30 посадочных мест;
2-413	15 посадочных мест;
2-420	50 посадочных мест;
2-420a	25 посадочных мест;
2-424	25 посадочных мест;

2-501	20 посадочных мест; Персональный компьютер CPU Intel Cote i5-4570 BOX в комплекте 20 шт.;
2-502	15 посадочных мест; Персональный компьютер в комплекте 16 шт.;
2-503	20 посадочных мест;
2-504	20 посадочных мест;
2-505	90 посадочных мест; Комплект мультимедийного оборудования;
2-515	30 посадочных мест; Компьютер CPU Intel Pentium D 915 4 шт.; Многофункциональное устройство Canon LaserBase MF6530; Персональный компьютер CPU AMD ATHLON II в комплекте 2 шт.; Персональный компьютер CPU Intel Pentium Dual-Core E2200 в комплекте; ПЛОТТЕР HP DJ 500 24"; Принтер HP LJ 2605 color; Принтер HP Officejet K7103; Проектор BenQ Projector MP620P; Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.; Стол ученический 40 шт.; Шкаф книжный 13 шт.; Экран Projecta SlimScreen;
2-516	90 посадочных мест;

<b>2-517</b>	30 посадочных мест; Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.; Стол ученический 40 шт.;
<b>2-518</b>	80 посадочных мест;
<b>2-522</b>	30 посадочных мест; Стол с мойкой; Стол ученический 40 шт.; Шкаф книжный 13 шт.;
<b>2-524</b>	30 посадочных мест; Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.; Стол ученический 40 шт.;
<b>4-214</b>	25 посадочных мест; Модуль расширения МР-ОК1 7 шт.; Модульно учебный комплекс 2 шт.;

<p>4-224</p>	<p>25 посадочных мест;  Компьютер CPU Intel Core 2 DuoE4600;  КОМПЬЮТЕР 2 шт.;  МОДУЛЬНО-УЧЕБНЫЕ КОМПЛЕКСЫ №3,4;  Модульно-учебные установки;  МОДУЛЬНО-УЧЕБНЫЙ КОМПЛЕКС 3 шт.;  МУК "Источник питания стенда" 2 шт.;  МУК "Оптика квантовая" 2 шт.;  МУК "Оптика" 6 шт.;  МУК "Осциллограф" 3 шт.;  МУК-ТТ 3 шт.;  Персональный компьютер Intel Core 2Duo E7500 6 шт.;  Стенд ЭМ 7 шт.;</p>
<p>4-227</p>	<p>25 посадочных мест;  Генератор ГН-1 12 шт.;  МУК "Осциллограф" 10 шт.;  МУК "Электричество и магнетизм" 6 шт.;  МУК "Электричество" 6 шт.;  Стенд ЭМ 12 шт.;</p>
<p>4-234</p>	<p>25 посадочных мест;  Генератор ГН-1 2 шт.;  МУК "Механика" 6 шт.;  МУК ЭМ-2 12 шт.;  Стенд ЭМ 12 шт.;</p>

<p>4-302</p>	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Аквадистилятор;</p> <p>ДОЗИМЕТР ДРГЗ-02;</p> <p>ИЗМЕРИТЕЛЬ ДП-5В мощности дозы 2 шт.;</p> <p>Измеритель скорости движ.воздуха;</p> <p>Измеритель сопротивлений заземлений М 416 2 шт.;</p> <p>Измеритель сопротивлений ИФН-200 2 шт.;</p> <p>Люксиметр Аргус-01 3 шт.;</p> <p>Люксметр + яркомер ТКА - ПКМ;</p> <p>Люксметр ТКА-ЛЮКС;</p> <p>Люксметр 2 шт.;</p> <p>Мегометр;</p> <p>Метеоскоп(зонд в комплекте);</p> <p>Метеостанция WMR-112;</p> <p>мультимедиа проектор BenQ PB6210;</p> <p>ПРИБОР ТБ-3 для опред.пределов взрыв.газов;</p> <p>Прибор УГ-2 (газоанализатор);</p> <p>Пульсметр-люксметр ТКА - ПКМ;</p> <p>СТЕНД лабораторный 5 шт.;</p> <p>Термоанемометр-измеритель влажности и температуры ТКА-ПКМ 2 шт.;</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Электробезопасность в жилых и офисных помещениях" (БЖД-08) 2 шт.;</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Эффективность и качество источников света" (БЖД-09) 2 шт.;</p> <p>Учебно-лаб.стенд - имитатор "охранно - пожар. сигнализация";</p> <p>Шумомер ВШВ -003МЗ;</p> <p>ШУМОМЕР изм.ур.звука 2 шт.;</p>
<p>4-308</p>	<p>25 посадочных мест;</p>

4-506	25 посадочных мест;
5-121a	50 посадочных мест; Компрессор с аэрографом;
5-137a	15 посадочных мест; КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300; КИПЯТИЛЬНИК КНЭ-50; Котел; МАШИНА кремозбивальная; ПЕЧЬ ХПЭ-500-2.1 104; ПИРОМЕТР "ПРОМИНЬ"; УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНКА 526; УСТАНОВКА ЭКУ-1; ЭЛ.МЯСОРУБКА 743;
5-1376	25 посадочных мест; Проектор BenQ W1200 DLP 1800 ANSI 1080P(к.5, ауд.250);
5-164-1	15 посадочных мест; Весы электронные ВК-300 (к.5, ауд.164); ВЛАГОМЕР АПВ-201; ВЛАГОМЕР "БАЙКАЛ-2"; ГИГРОМЕТР "ВОЛНА 2М" 2 шт.; Измеритель температуры ИТ6-6-ХК+RS 3 шт.;

<b>5-164-3</b>	12 посадочных мест; БЛОК 6197 воздуш.испарит.охлаждения; КАМЕРА К-3001-01 климатич.; КОНДИЦИОНЕР КТ-4; Моноблок ММ-109S (машина холодильная моноблочная);
<b>5-221</b>	посадочных мест; Проектор;

5-221a

25 посадочных мест;  
РН-метр портативный 2 шт.;  
Автоклав настольный;  
АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55;  
Бокс биобезопасности;  
Весы;  
ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500;  
Весы лабораторные электронные СЕ323;  
Весы "Экспресс РН-PRO";  
Весы электронные МК-15,2 А22;  
Дозиметр-радиометр ДРГБ-01;  
Ионометр ИНИОН-4101;  
КОМПЛЕКС ВОЛЬТАМПЕРОМЕТРИЧ.СТА 811;  
МИКРОСКОП 801 3 шт.;  
Микроскоп Микмед 5 (к.5,221а) 7 шт.;  
Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а) 2 шт.;  
МИКРОСКОП 3 шт.;  
МИКРОСКОП 741 2 шт.;  
МФУ №1 hp LaserJet Pro M1132;  
Нитрат-тестер "СОЭКС"(к.5,221а) 2 шт.;  
Печь;  
ПЕЧЬ КС-4 805 2 шт.;  
ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732;  
Рефлектометр ИРФ-454 Б2М;  
РЕФРАКТОМЕТР 173;  
Рефрантометр;  
Стенд для объявлений сдвоенный 5 шт.;  
Стол для весов антивибрационный;  
Стол учен.лабораторный 10 шт.;

	<p>Термостат суховоздушный ТС-1/80;</p> <p>Устройство для сушки посуды ПЭ2010;</p> <p>ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6" 3 шт.;</p> <p>ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859;</p> <p>ШКАФ вытяжной ШВ-1;</p> <p>Шкаф С/ТЕМ ШСО,70;</p> <p>Шкаф сушильный;</p> <p>ШКАФ сушильный 2В-151;</p> <p>ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА";</p> <p>Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а) 2 шт.;</p> <p>Этажерка;</p>
5-222	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Экран настенный;</p>

<p>5-230</p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>Лабораторная установка для изучения процессов обезвоживания в условиях ИК и СВЧ подвода тепла -;</p> <p>Лабораторная установка для испытания различных типов теплообменников - ЛабТест-ТО;</p> <p>Лабораторная установка для исследования процессов сушки материалов в динамических средах - ЛабСушка-ДС1;</p> <p>Лабораторная установка по изучению режимов механического перемешивания - ЛабМикс-М1;</p> <p>Лабораторный стенд для изучения процесса ректификации;</p> <p>Лаб.установка для изучения гидродинамики и теплообмена в псевдооживленном слое - ЛабКС-200/400;</p> <p>Лаб.установка для изучения теплообмена при кипении, конденсации и естественной конвекции в закрытом объеме-ЛабТО-Комб;</p> <p>Лаб.установка для исследования комбинированного теплообмена при естественной конвекции - ЛабТО-ЕК;</p> <p>РЕФРАКТОМЕТР ИРФ-454Б;</p> <p>Универсальная многоканальная программируемая система сбора, обработки и отображения данных в режиме реального времени - Лабинформ-У1 2 шт.;</p> <p>Шкаф вытяжной;</p>
<p>5-232</p>	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Компьютер CPU Intel Core 2 DuoE6550 4 шт.;</p> <p>Мультимедиа-проектор BenQ MP720p;</p>

5-257

25 посадочных мест;

Аквадистилятор;

Арокон-П измеритель массовой концентрации аэрозольных частиц;

Аспиратор М-822;

Весы для простого взвешивания РВП-10Н;

Весы лабораторные ВЛР-200 с поверкой;

Внешняя антенна для сертификации ПК для ВЕметр-АТ-002;

ВОЛЬТМЕТР В7-36;

Газоанализатор;

Газоанализатор ОКА-Г 2 шт.;

Газоанализатор универсальный ГАНК - 4;

ГАЗОФНАЛИЗАТОР ОКА-92М;

Динамометр ДПУ 02-2 (200кгс) с поверкой;

Динамометр с цифровой индикацией ДПЦ-2-0,5;

Дифференциальный цифровой манометр ДМЦ-010;

Измеритель НАПРЯЖЕННОСТИ ЭЛ.ПОЛ;

Измеритель электрического магнит. поля с 2-мя антеннами ПЗ-50В;

Измеритель параметров электрич. и магнит. полей ВЕ-метр-АТ-002;

Измеритель параметров электрич. и магнит.поля ВЕ- метр-АТ002 в компл.антенна;

Измеритель параметров электроизоляции с мультиметром МИС-1000;

ИЗМЕРИТЕЛЬ ПЗ-18 плотности потока энергии;

Измеритель сопротивлений заземлений ИС-10;

Измеритель сопротивлений заземлений М 416 2 шт.;

Измеритель сопротивлений ИФН-200 2 шт.;

Измеритель температуры цифровой переносной ИТ5-ТС-50М-1"Термит";

Измеритель шума и вибрации ВШВ - 003 МЗ(к.5,к.258);

Измеритель шума и вибраций ВШВ-003 2 шт.;

ИЗМЕРИТЕЛЬ Щ-41160 коротк замыкания;

Измерительный блок ИТ -17С со светодиодной индикацией (в комплектации);

Измерительный блок ПЗ-41( с антеннами АП-1, АП-3, АП-5);

Лаб.стенд"Методы и средства защиты воздушной среды"БЖС7;

Люксиметр Аргус-01 3 шт.;

Люксметр (определение осадочности и пульсации света);

Люксметр ТКА-ПКМ 2 шт.;

Люксметр 2 шт.;

Мегаометр Е6-24;

МИЛЛИСЕКУНДОМЕР Ф-209;

Набор адаптеров для измерения общей и локальной вибрации(4вида);

Насос-аспиратор GV-100S (к.907);

Пневматическая трубка напорная НИОГАЗ;

Пульсметр-Люксиметр Аргус-07;

Радиометр "Аргус-03";

Радиометр Аргус-03;

Радиометр-дозиметр РМ-1402М с блоками детектирования БД-01 - БД-05;

СТЕНД лабораторный 5 шт.;

Счетчик легких аэроионов Сапфир-3К;

Термоанемометр-измеритель влажности и температуры ТКА-ПКМ 2 шт.;

Термогигрометр портативный регистрирующий ИВТМ-7 КЗ;

Тренажер;

УФ- радиометр ТКА-ПКМ;

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Защитное Заземление и зануление" (БЖД-06);

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Защитное от лазерного излучения" (БЖД-11);

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Электробезопасность в жилых и офисных помещениях" (БЖД-08) 2 шт.;

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Эффективность и качество источников света" (БЖД-09) 2 шт.;

Шумомер SVAN-943;

ШУМОМЕР изм.ур.звука 2 шт.;

	Шумомер интегрирующий - виброметр ШИ-01В;
5-286	12 посадочных мест; Аудио-видео класс для языкового центра; Доска магнитно-маркерные 6 шт.;
5-287	12 посадочных мест; Аудио-видео класс для языкового центра; Доска магнитно-маркерные 6 шт.;
5-288	12 посадочных мест; Аудио-видео класс для языкового центра; Доска магнитно-маркерные 6 шт.;
5-6	250 посадочных мест; Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, V-6;

Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

№ помещения	Характеристика оснащённости
1-401	24 посадочных мест; весы лаборат 2 шт.; колбонагреватель; кондуктометр 2 шт.; Лабораторный рН-метр РИ-150 4 шт.; Печь Снол; Поляриметр марки СМ-3 2 шт.; ПОЛЯРИМЕТР СМ-3 2 шт.;

1-407	<p>24 посадочных мест;</p> <p>pH-метр pH-150M 3 шт.;</p> <p>БЛОК ПИТАНИЯ Б5-70 3 шт.;</p> <p>БЛОК ПИТАНИЯ 5А-30В;</p> <p>весы лаборат 2 шт.;</p> <p>Весы лабораторные Ohaus SPU-202 4 шт.;</p> <p>Кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101 2 шт.;</p> <p>Микропроц.одноканальн.РН-метр эксперт 2 шт.;</p> <p>Персональный компьютер Intel Core 2Duo E7500 (к.6,к.407) 2 шт.;</p> <p>Принтер hp LaserJet P2035 в комплекте;</p> <p>Рефрактометр ИРФ-454Б2М 4 шт.;</p> <p>Спектрофотометр СФ-2000-02;</p> <p>Спектрофотометр Экохим ПЭ-5300ВИ 3 шт.;</p> <p>термостат 2 шт.;</p>
1-504	25 посадочных мест;
1-506	12 посадочных мест;
1-507	<p>12 посадочных мест;</p> <p>DVD- плеер + видеоманитофон Samsung 4 шт.;</p> <p>Телевизор 32" Samsung LE32A330J1 3 шт.;</p>
1-507a	<p>12 посадочных мест;</p> <p>DVD- плеер + видеоманитофон Samsung 4 шт.;</p>

<p><b>1-509</b></p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>DVD- плеер + видеоманитофон Samsung 4 шт.;</p> <p>Интерактивная доска;</p> <p>Ноутбук Toshiba Satellite L500-1UK-RU T4400;</p> <p>Проектор для интер.доски;</p> <p>Телевизор 32" Samsung LE32A330J1 3 шт.;</p>
<p><b>1-511в</b></p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>ВИДЕОМАГНИТОФОН LG;</p> <p>ТЕЛЕВИЗОР LG;</p>
<p><b>1-511г</b></p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>ВИДЕОМАГНИТОФОН SAMSUNG;</p> <p>ТЕЛЕВИЗОР "SAMSUNG";</p>
<p><b>1-514</b></p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>ТЕЛЕВИЗОР "ELEKTA";</p>
<p><b>1-518</b></p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>ТЕЛЕВИЗОР SAMSUNG CS-21AO 710;</p>
<p><b>1-520</b></p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>DVD - рекордер комбо DVD+VCR LG DVRK898 комбо(к.515);</p> <p>Магнитофон Panasonig NV-VP60EES;</p> <p>Персональный компьютер CPU Intel Celeron D 326 в комплекте 12 шт.;</p> <p>Телевизор Rolsen C21USR57S;</p>

2-315	<p>25 посадочных мест;</p> <p>ГЕНЕРАТОР ГЗ-109 9 шт.;</p> <p>ОСЦИЛЛОГРАФ С1-65А 17 шт.;</p> <p>Осциллограф цифровой АСК-2065 12 шт.;</p> <p>СТЕНД лабораторный 11 шт.;</p>
2-317	25 посадочных мест;
2-405	30 посадочных мест;
2-406	25 посадочных мест;
2-407	30 посадочных мест;
2-408	25 посадочных мест;
2-409	30 посадочных мест;
2-411	30 посадочных мест;
2-413	15 посадочных мест;
2-420	50 посадочных мест;
2-420a	25 посадочных мест;
2-424	25 посадочных мест;
2-501	<p>20 посадочных мест;</p> <p>Персональный компьютер CPU Intel Cote i5-4570 BOX в комплекте 20 шт.;</p>
2-502	<p>15 посадочных мест;</p> <p>Персональный компьютер в комплекте 16 шт.;</p>

2-503	20 посадочных мест;
2-504	20 посадочных мест;
2-505	90 посадочных мест; Комплект мультимедийного оборудования;
2-515	30 посадочных мест; Компьютер CPU Intel Pentium D 915 4 шт.; Многофункциональное устройство Canon LaserBase MF6530; Персональный компьютер CPU AMD ATHLON II в комплекте 2 шт.; Персональный компьютер CPU Intel Pentium Dual-Core E2200 в комплекте; ПЛОТТЕР HP DJ 500 24"; Принтер HP LJ 2605 color; Принтер HP Officejet K7103; Проектор BenQ Projector MP620P; Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.; Стол ученический 40 шт.; Шкаф книжный 13 шт.; Экран Projecta SlimScreen;
2-516	90 посадочных мест;
2-517	30 посадочных мест; Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.; Стол ученический 40 шт.;
2-518	80 посадочных мест;

2-522	<p>30 посадочных мест;</p> <p>Стол с мойкой;</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p> <p>Шкаф книжный 13 шт.;</p>
2-524	<p>30 посадочных мест;</p> <p>Стенд для объявлений сдвоенный 8 шт.;</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p>
4-214	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Модуль расширения МР-ОК1 7 шт.;</p> <p>Модульно учебный комплекс 2 шт.;</p>
4-224	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Компьютер CPU Intel Core 2 DuoE4600;</p> <p>КОМПЬЮТЕР 2 шт.;</p> <p>МОДУЛЬНО-УЧЕБНЫЕ КОМПЛЕКСЫ №3,4;</p> <p>Модульно-учебные установки;</p> <p>МОДУЛЬНО-УЧЕБНЫЙ КОМПЛЕКС 3 шт.;</p> <p>МУК "Источник питания стенда" 2 шт.;</p> <p>МУК "Оптика квантовая" 2 шт.;</p> <p>МУК "Оптика" 6 шт.;</p> <p>МУК "Осциллограф" 3 шт.;</p> <p>МУК-ТТ 3 шт.;</p> <p>Персональный компьютер Intel Core 2Duo E7500 6 шт.;</p> <p>Стенд ЭМ 7 шт.;</p>

4-227	25 посадочных мест; Генератор ГН-1 12 шт.; МУК "Осциллограф" 10 шт.; МУК "Электричество и магнетизм" 6 шт.; МУК "Электричество" 6 шт.; Стенд ЭМ 12 шт.;
4-234	25 посадочных мест; Генератор ГН-1 2 шт.; МУК "Механика" 6 шт.; МУК ЭМ-2 12 шт.; Стенд ЭМ 12 шт.;

<p>4-302</p>	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Аквадистилятор;</p> <p>ДОЗИМЕТР ДРГЗ-02;</p> <p>ИЗМЕРИТЕЛЬ ДП-5В мощности дозы 2 шт.;</p> <p>Измеритель скорости движ.воздуха;</p> <p>Измеритель сопротивлений заземлений М 416 2 шт.;</p> <p>Измеритель сопротивлений ИФН-200 2 шт.;</p> <p>Люксиметр Аргус-01 3 шт.;</p> <p>Люксметр + яркомер ТКА - ПКМ;</p> <p>Люксметр ТКА-ЛЮКС;</p> <p>Люксметр 2 шт.;</p> <p>Мегометр;</p> <p>Метеоскоп(зонд в комплекте);</p> <p>Метеостанция WMR-112;</p> <p>мультимедиа проектор BenQ PB6210;</p> <p>ПРИБОР ТБ-3 для опред.пределов взрыв.газов;</p> <p>Прибор УГ-2 (газоанализатор);</p> <p>Пульсметр-люксметр ТКА - ПКМ;</p> <p>СТЕНД лабораторный 5 шт.;</p> <p>Термоанемометр-измеритель влажности и температуры ТКА-ПКМ 2 шт.;</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Электробезопасность в жилых и офисных помещениях" (БЖД-08) 2 шт.;</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Эффективность и качество источников света" (БЖД-09) 2 шт.;</p> <p>Учебно-лаб.стенд - имитатор "охранно - пожар. сигнализация";</p> <p>Шумомер ВШВ -003МЗ;</p> <p>ШУМОМЕР изм.ур.звука 2 шт.;</p>
<p>4-308</p>	<p>25 посадочных мест;</p>

4-506	25 посадочных мест;
5-121a	50 посадочных мест; Компрессор с аэрографом;
5-137a	15 посадочных мест; КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300; КИПЯТИЛЬНИК КНЭ-50; Котел; МАШИНА кремозбивальная; ПЕЧЬ ХПЭ-500-2.1 104; ПИРОМЕТР "ПРОМИНЬ"; УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНКА 526; УСТАНОВКА ЭКУ-1; ЭЛ.МЯСОРУБКА 743;
5-1376	25 посадочных мест; Проектор BenQ W1200 DLP 1800 ANSI 1080P(к.5, ауд.250);
5-164-1	15 посадочных мест; Весы электронные ВК-300 (к.5, ауд.164); ВЛАГОМЕР АПВ-201; ВЛАГОМЕР "БАЙКАЛ-2"; ГИГРОМЕТР "ВОЛНА 2М" 2 шт.; Измеритель температуры ИТ6-6-ХК+RS 3 шт.;

<b>5-164-3</b>	12 посадочных мест; БЛОК 6197 воздуш.испарит.охлаждения; КАМЕРА К-3001-01 климатич.; КОНДИЦИОНЕР КТ-4; Моноблок ММ-109S (машина холодильная моноблочная);
<b>5-221</b>	посадочных мест; Проектор;

5-221a

25 посадочных мест;  
РН-метр портативный 2 шт.;  
Автоклав настольный;  
АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55;  
Бокс биобезопасности;  
Весы;  
ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500;  
Весы лабораторные электронные СЕ323;  
Весы "Экспресс РН-PRO";  
Весы электронные МК-15,2 А22;  
Дозиметр-радиометр ДРГБ-01;  
Ионометр ИНИОН-4101;  
КОМПЛЕКС ВОЛЬТАМПЕРОМЕТРИЧ.СТА 811;  
МИКРОСКОП 801 3 шт.;  
Микроскоп Микмед 5 (к.5,221а) 7 шт.;  
Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а) 2 шт.;  
МИКРОСКОП 3 шт.;  
МИКРОСКОП 741 2 шт.;  
МФУ №1 hp LaserJet Pro M1132;  
Нитрат-тестер "СОЭКС"(к.5,221а) 2 шт.;  
Печь;  
ПЕЧЬ КС-4 805 2 шт.;  
ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732;  
Рефлектометр ИРФ-454 Б2М;  
РЕФРАКТОМЕТР 173;  
Рефрантометр;  
Стенд для объявлений сдвоенный 5 шт.;  
Стол для весов антивибрационный;  
Стол учен.лабораторный 10 шт.;

	<p>Термостат суховоздушный ТС-1/80;</p> <p>Устройство для сушки посуды ПЭ2010;</p> <p>ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6" 3 шт.;</p> <p>ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859;</p> <p>ШКАФ вытяжной ШВ-1;</p> <p>Шкаф С/ТЕМ ШСО,70;</p> <p>Шкаф сушильный;</p> <p>ШКАФ сушильный 2В-151;</p> <p>ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА";</p> <p>Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а) 2 шт.;</p> <p>Этажерка;</p>
5-222	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Экран настенный;</p>

<p>5-230</p>	<p>12 посадочных мест;</p> <p>Лабораторная установка для изучения процессов обезвоживания в условиях ИК и СВЧ подвода тепла -;</p> <p>Лабораторная установка для испытания различных типов теплообменников - ЛабТест-ТО;</p> <p>Лабораторная установка для исследования процессов сушки материалов в динамических средах - ЛабСушка-ДС1;</p> <p>Лабораторная установка по изучению режимов механического перемешивания - ЛабМикс-М1;</p> <p>Лабораторный стенд для изучения процесса ректификации;</p> <p>Лаб.установка для изучения гидродинамики и теплообмена в псевдооживленном слое - ЛабКС-200/400;</p> <p>Лаб.установка для изучения теплообмена при кипении, конденсации и естественной конвекции в закрытом объеме-ЛабТО-Комб;</p> <p>Лаб.установка для исследования комбинированного теплообмена при естественной конвекции - ЛабТО-ЕК;</p> <p>РЕФРАКТОМЕТР ИРФ-454Б;</p> <p>Универсальная многоканальная программируемая система сбора, обработки и отображения данных в режиме реального времени - Лабинформ-У1 2 шт.;</p> <p>Шкаф вытяжной;</p>
<p>5-232</p>	<p>25 посадочных мест;</p> <p>Компьютер CPU Intel Core 2 DuoE6550 4 шт.;</p> <p>Мультимедиа-проектор BenQ MP720p;</p>

5-257

25 посадочных мест;

Аквадистилятор;

Арокон-П измеритель массовой концентрации аэрозольных частиц;

Аспиратор М-822;

Весы для простого взвешивания РВП-10Н;

Весы лабораторные ВЛР-200 с поверкой;

Внешняя антенна для сертификации ПК для ВЕметр-АТ-002;

ВОЛЬТМЕТР В7-36;

Газоанализатор;

Газоанализатор ОКА-Т 2 шт.;

Газоанализатор универсальный ГАНК - 4;

ГАЗОФНАЛИЗАТОР ОКА-92М;

Динамометр ДПУ 02-2 (200кгс) с поверкой;

Динамометр с цифровой индикацией ДПЦ-2-0,5;

Дифференциальный цифровой манометр ДМЦ-010;

Измеритель НАПРЯЖЕННОСТИ ЭЛ.ПОЛ;

Измеритель электрического магнит. поля с 2-мя антеннами ПЗ-50В;

Измеритель параметров электрич. и магнит. полей ВЕ-метр-АТ-002;

Измеритель параметров электрич. и магнит.поля ВЕ- метр-АТ002 в компл.антенна;

Измеритель параметров электроизоляции с мультиметром МИС-1000;

ИЗМЕРИТЕЛЬ ПЗ-18 плотности потока энергии;

Измеритель сопротивлений заземлений ИС-10;

Измеритель сопротивлений заземлений М 416 2 шт.;

Измеритель сопротивлений ИФН-200 2 шт.;

Измеритель температуры цифровой переносной ИТ5-ТС-50М-1"Термит";

Измеритель шума и вибрации ВШВ - 003 МЗ(к.5,к.258);

Измеритель шума и вибраций ВШВ-003 2 шт.;

ИЗМЕРИТЕЛЬ Щ-41160 коротк замыкания;

Измерительный блок ИТ -17С со светодиодной индикацией (в комплектации);

Измерительный блок ПЗ-41( с антеннами АП-1, АП-3, АП-5);

Лаб.стенд"Методы и средства защиты воздушной среды"БЖС7;

Люксиметр Аргус-01 3 шт.;

Люксметр (определение осадочности и пульсации света);

Люксметр ТКА-ПКМ 2 шт.;

Люксметр 2 шт.;

Мегаометр Е6-24;

МИЛЛИСЕКУНДОМЕР Ф-209;

Набор адаптеров для измерения общей и локальной вибрации(4вида);

Насос-аспиратор GV-100S (к.907);

Пневматическая трубка напорная НИОГАЗ;

Пульсметр-Люксиметр Аргус-07;

Радиометр "Аргус-03";

Радиометр Аргус-03;

Радиометр-дозиметр РМ-1402М с блоками детектирования БД-01 - БД-05;

СТЕНД лабораторный 5 шт.;

Счетчик легких аэроионов Сапфир-3К;

Термоанемометр-измеритель влажности и температуры ТКА-ПКМ 2 шт.;

Термогигрометр портативный регистрирующий ИВТМ-7 КЗ;

Тренажер;

УФ- радиометр ТКА-ПКМ;

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Защитное Заземление и зануление" (БЖД-06);

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Защитное от лазерного излучения" (БЖД-11);

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Электробезопасность в жилых и офисных помещениях" (БЖД-08) 2 шт.;

Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Эффективность и качество источников света" (БЖД-09) 2 шт.;

Шумомер SVAN-943;

ШУМОМЕР изм.ур.звука 2 шт.;

	Шумомер интегрирующий - виброметр ШИ-01В;
5-286	12 посадочных мест; Аудио-видео класс для языкового центра; Доска магнитно-маркерные 6 шт.;
5-287	12 посадочных мест; Аудио-видео класс для языкового центра; Доска магнитно-маркерные 6 шт.;
5-288	12 посадочных мест; Аудио-видео класс для языкового центра; Доска магнитно-маркерные 6 шт.;
5-6	250 посадочных мест; Комплект оборудования мультимедийных аудиторий №1, V-6;

**Учебные лаборатории**

<b>№ помещения</b>	<b>Характеристика оснащённости</b>
1-401	Прочее лабораторное оборудование: весы лаборат 2 шт.; колба нагриватель; кондуктометр 2 шт.; Лабораторный рН-метр РИ-150 4 шт.; Печь Снол; ПОЛЯРИМЕТР СМ-3 2 шт.;

<b>1-407</b>	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>рН-метр рН-150М 3 шт.;</p> <p>БЛОК ПИТАНИЯ Б5-70 3 шт.;</p> <p>БЛОК ПИТАНИЯ 5А-30В;</p> <p>весы лаборат 2 шт.;</p> <p>Весы лабораторные Ohaus SPU-202 4 шт.;</p> <p>Кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101 2 шт.;</p> <p>Микропроц.одноканальн.рН-метр эксперт 2 шт.;</p> <p>Рефрактометр ИРФ-454Б2М 4 шт.;</p> <p>Спектрофотометр СФ-2000-02;</p> <p>Спектрофотометр Экохим ПЭ-5300ВИ 3 шт.;</p> <p>термостат 2 шт.;</p>
<b>2-315</b>	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>ГЕНЕРАТОР ГЗ-109 9 шт.;</p> <p>ОСЦИЛЛОГРАФ С1-65А 17 шт.;</p> <p>Осциллограф цифровой АСК-2065 12 шт.;</p> <p>СТЕНД лабораторный 11 шт.;</p>
<b>2-317</b>	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p>

<p>2-515</p>	<p>Сложное лабораторное оборудование:</p> <p>Компьютер CPU Intel Pentium D 915 4 шт.;</p> <p>Многофункциональное устройство Canon LaserBase MF6530;</p> <p>Персональный компьютер CPU AMD ATHLON II в комплекте 2 шт.;</p> <p>ПЛОТТЕР HP DJ 500 24";</p> <p>Принтер HP Officejet K7103;</p> <p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>Стол ученический 40 шт.;</p> <p>Шкаф книжный 13 шт.;</p> <p>Экран Projecta SlimScreen;</p>
<p>4-224</p>	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>Компьютер CPU Intel Core 2 DuoE4600;</p> <p>КОМПЬЮТЕР 2 шт.;</p> <p>МОДУЛЬНО-УЧЕБНЫЕ КОМПЛЕКСЫ №3,4;</p> <p>Модульно-учебные установки;</p> <p>МОДУЛЬНО-УЧЕБНЫЙ КОМПЛЕКС 3 шт.;</p> <p>МУК "Источник питания стенда" 2 шт.;</p> <p>МУК "Оптика квантовая" 2 шт.;</p> <p>МУК "Оптика" 6 шт.;</p> <p>МУК "Осциллограф" 3 шт.;</p> <p>МУК-ТТ 3 шт.;</p> <p>Персональный компьютер Intel Core 2Duo E7500 6 шт.;</p> <p>Стенд ЭМ 7 шт.;</p>

4-227	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>Генератор ГН-1 12 шт.;</p> <p>МУК "Осциллограф" 10 шт.;</p> <p>МУК "Электричество и магнетизм" 6 шт.;</p> <p>МУК "Электричество" 6 шт.;</p> <p>Стенд ЭМ 12 шт.;</p>
4-234	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>Генератор ГН-1 2 шт.;</p> <p>МУК "Механика" 6 шт.;</p> <p>МУК ЭМ-2 12 шт.;</p> <p>Стенд ЭМ 12 шт.;</p>
5-121а	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p>
5-137а	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300;</p> <p>КИПЯТИЛЬНИК КНЭ-50;</p> <p>Котел;</p> <p>МАШИНА кремовзбивальная;</p> <p>ПЕЧЬ ХПЭ-500-2.1 104;</p> <p>УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНКА 526;</p> <p>УСТАНОВКА ЭКУ-1;</p>

<b>5-1376</b>	Прочее лабораторное оборудование: Проектор BenQ W1200 DLP 1800 ANSI 1080P(к.5, ауд.250);
<b>5-164-1</b>	Прочее лабораторное оборудование: Весы электронные ВК-300 (к.5, ауд.164); ГИГРОМЕТР "ВОЛНА 2М" 2 шт.; Измеритель температуры ИТ6-6-ХК+RS 3 шт.;
<b>5-164-3</b>	Прочее лабораторное оборудование: БЛОК 6197 воздуш.испарит.охлаждения; КАМЕРА К-3001-01 климатич.; Моноблок ММ-109S (машина холодильная моноблочная);

5-221a

Сложное лабораторное оборудование:

РН-метр портативный 2 шт.;

АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ 55;

Дозиметр-радиометр ДРГБ-01;

Ионометр ИНИОН-4101;

КОМПЛЕКС ВОЛЬТАМПЕРОМЕТРИЧ.СТА 811;

МИКРОСКОП 801 3 шт.;

Микроскоп Микмед 5 (к.5,221а) 7 шт.;

Микроскоп МИКМЕД-5 (к.221а) 2 шт.;

МИКРОСКОП 3 шт.;

МИКРОСКОП 741 2 шт.;

Нитрат-тестер "СОЭКС"(к.5,221а) 2 шт.;

Рефлектометр ИРФ-454 Б2М;

РЕФРАКТОМЕТР 173;

Рефрантометр;

Термостат суховоздушный ТС-1/80;

ХОЛОДИЛЬНИК "БИРЮСА-6" 3 шт.;

Прочее лабораторное оборудование:

Автоклав настольный;

Бокс биобезопасности;

Весы;

ВЕСЫ лабораторные ВЛКТ-500;

Весы лабораторные электронные СЕ323;

Весы "Экспресс РН-PRO";

Весы электронные МК-15,2 А22;

Печь;

ПЕЧЬ КС-4 805 2 шт.;

ПЕЧЬ МУФЕЛЬНАЯ ПМ-10М 732;

Стол для весов антивибрационный;

	<p>Стол учен.лабораторный 10 шт.;</p> <p>Устройство для сушки посуды ПЭ2010;</p> <p>ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ 859;</p> <p>ШКАФ вытяжной ШВ-1;</p> <p>Шкаф С/ТЕМ ШСО,70;</p> <p>Шкаф сушильный;</p> <p>ШКАФ сушильный 2В-151;</p> <p>ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА";</p> <p>Электроплитка "Кварц"(к.5,к.221-а) 2 шт.;</p> <p>Этажерка;</p>
<p>5-222</p>	<p>Прочее лабораторное оборудование</p> <p>Экран настенный;</p>
<p>5-230</p>	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>Лабораторная установка для изучения процессов обезвоживания в условиях ИК и СВЧ подвода тепла -;</p> <p>Лабораторная установка для испытания различных типов теплообменников - ЛабТест-ТО;</p> <p>Лабораторная установка для исследования процессов сушки материалов в динамических средах - ЛабСушка-ДС1;</p> <p>Лабораторная установка по изучению режимов механического перемешивания - ЛабМикс-М1;</p> <p>Лабораторный стенд для изучения процесса ректификации;</p> <p>Лаб.установка для изучения гидродинамики и теплообмена в псевдооживленном слое - ЛабКС-200/400;</p> <p>Лаб.установка для изучения теплообмена при кипении, конденсации и естественной конвекции в закрытом объеме-ЛабТО-Комб;</p> <p>Лаб.установка для исследования комбинированного теплообмена при естественной конвекции - ЛабТО-ЕК;</p> <p>РЕФРАКТОМЕТР ИРФ-454Б;</p> <p>Универсальная многоканальная программируемая система сбора, обработки и отображения данных в режиме реального времени - Лабинформ-У1 2 шт.;</p> <p>Шкаф вытяжной;</p>

5-257	<p>Прочее лабораторное оборудование:</p> <p>ВОЛЬТМЕТР В7-36;</p> <p>Измеритель сопротивлений заземлений М 416 2 шт.;</p> <p>СТЕНД лабораторный 5 шт.;</p> <p>Тренажер;</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Защитное Заземление и зануление" (БЖД-06);</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Защитное от лазерного излучения" (БЖД-11);</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Электробезопасность в жилых и офисных помещениях" (БЖД-08) 2 шт.;</p> <p>Учебно-лабораторный стенд по основам БЖД "Эффективность и качество источников света" (БЖД-09) 2 шт.;</p> <p>ШУМОМЕР изм.ур.звука 2 шт.;</p>
-------	--

## 5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников

Оценка качества освоения ОП бакалавриата включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Конкретные формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по каждой дисциплине определяются учебным планом. Текущая аттестация по дисциплинам проводится на основе балльно-рейтинговой системы. Правила аттестации по дисциплинам определяются в рабочей программе и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца изучения дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП бакалавриата (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются кафедрами, обеспечивающими учебный процесс по дисциплинам ОП.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин (модулей), практик учитываются связи между включенными в них знаниями, умениями, навыками, что позволяет установить качество сформированных у обучающихся компетенций и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Помимо индивидуальных оценок по отдельным дисциплинам ОП используются групповые и взаимооценки: рецензирование студентами проектных работ друг друга; экспертные оценки группами, состоящими из студентов, преподавателей, работодателей.

Обучающимся, представителям работодателей предоставляется возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, а также государственный экзамен «Технология продукции и организация общественного питания». Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по бакалаврской программе «Технология продукции и организация общественного питания».

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ОП бакалавриата выполняется в виде ВКР в период прохождения практики и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида или видов деятельности, к которым готовится бакалавр.

Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач, определенных ФГОС, и соответствует реальным практическим задачам, стоящим перед регионом, предприятиями и организациями в области обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Тематика экзаменационных вопросов и заданий, определенная программой государственного экзамена «Технология продукции и организация общественного питания», носит комплексный характер и включает разделы из следующих дисциплин, формирующих профессиональные компетенции: «Технология продукции на предприятиях индустрии питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Экономика предприятий общественного питания».

Экзамен является комплексным, т.к. включает вопросы ситуационно-производственного, практического, а также научно-производственного характера, а именно по следующим основным дисциплинам.

## **6. Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При наличии в контингенте обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ЛОВЗ) в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в НГТУ, утвержденным ректором образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

В зависимости от желания студента и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы может выполняться в следующих форматах:

- обучение по индивидуальному учебному плану, включающему коррекционные дисциплины адаптационного характера, а также основные профессиональные дисциплины с увеличенной трудоемкостью освоения за счет организации индивидуальной учебной работы (консультаций) преподавателей со студентом (дополнительного разъяснения учебного материала и углубленного его изучения), и календарному учебному графику с увеличением сроков освоения образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению

подготовки (снижением максимального объема аудиторной и общей недельной учебной нагрузки);

- инклюзивное обучение с составлением индивидуальной программы сопровождения образовательной деятельности студента.

**Индивидуальная программа** сопровождения образовательной деятельности студента может включать

- сопровождение лекционных и практических занятий прямым и обратным переводом на русский жестовый язык (для студентов с нарушениями слуха);
- посещение групповых и индивидуальных занятий с психологом;
- организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, профилактически-оздоровительное, социальное сопровождения учебного процесса.

Индивидуальная программа сопровождения образовательной деятельности студента содержит также требования к использованию в образовательном процессе технических и программных средств общего и специального назначения, оснащению учебных кабинетов, специализированных лабораторий оборудованием и техническими средствами обучения, необходимыми для создания особых условий для обучения студента в зависимости от вида ограничений его здоровья.

Перечень технических средств обучения и реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья представлен в таблице 6.1

Таблица 6.1

Для студентов с нарушением зрения	
№ п/п	Наименование
1	Программа экранного доступа для людей с нарушением зрения
2	Портативный электронный ручной видео-увеличитель для инвалидов по зрению
3	Универсальный электронный видео-увеличитель
4	Сканирующая и читающая машина для незрячих и слабовидящих пользователей
5	Брайлевский принтер
6	Тактильный дисплей Брайля
7	Устройство создания тактильной графики
8	Стационарный видео-увеличитель
9	Программа для конвертирования и создания электронных документов для печати на Брайле и формате для читающих устройств DAIZY.
Для студентов с нарушением слуха	
№ п/п	Наименование
1	Акустическая система (специальные колонки) для обеспечения пространственного звука с вертикальной и горизонтальной направленностью, для охвата помещения от 50 до 100 кв.м
2	Микрофон, предназначенный для работы (сопряжения) с акустической системой.
3	Акустическая система (специальные колонки) расширенного действия для обеспечения пространственного звука с вертикальной и горизонтальной направленностью, для охвата помещения от 100 до 300 кв.м
4	Специальное устройство для подключения внешних аудио и мультимедийных устройств для передачи звукового сигнала на акустическую систему (имеющую возможность беспроводной передачи сигнала на акуст. систему и FM-приемники).
5	Динамическая адаптивная FM система состоящая из приемника и передатчика с динамическим выделением речи, автоматическим подавлением низких частот, совместимая с внутриушными и заушными слуховыми аппаратами для слабослышащих
6	Индукционная переносная система для слабослышащих в условиях повышенного уровня окружающего шума (в общ. местах, в зонах обслуживания).
Для студентов с нарушением опорно-двигательного аппарата	

№ п/п	Наименование
1	Архитектурная доступность помещений учебного корпуса.
2	Ноутбук// ПК, настроенный для использования студентами с нарушением ОДА
3	Библиотечная станция самообслуживания RFIT имеет регулировку высоты.
4	Коляска.
Для студентов нарушением центральной нервной системы	
№ п/п	Наименование
1	Сенсорная комната для снижения уровня агрессии, тревожности, напряжения.

Ответственный за ООП  
 Зав. кафедрой технологии и организации  
 пищевых производств,  
 к.э.н., доцент



Л.Н.Рождественская

**Отличие структуры адаптированной образовательной программы АОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» от обычной – ОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса»**

Сравнение адаптированной образовательной программы АОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» с обычной – ОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» по составляющим структуры приведено в таблице.

Позиция сравнения структуры АОП ВО с ОП ВО	Структура программ «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса»	
	АОП ВО (адаптированная)	ОП ВО (обычная)
Блок 1 Дисциплины (модули)	Совпадает	
Блок 2 Практики	Совпадает	
Блок 3 Государственная итоговая аттестация	Совпадает	
<i>Общая трудоемкость</i>	240 ЗЕ	240 ЗЕ
<b>Факультативы:</b> Общие для АОП ВО и ОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса»	Совпадают в профессиональной части	
<b>Адаптационный модуль</b>	введен	отсутствует
<b>Календарный учебный график</b>	Совпадает	

Особенности структуры и состава АОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» представлены специфическими модулями и дисциплинами, описанными ниже.

**Введение адаптационного отдельного модуля.** Введение адаптационного модуля (в составе дисциплин «Основы психологического здоровья», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», «Коммуникативный практикум») в качестве факультативного, решает адаптационную задачу для обучающихся-лиц с ОВЗ.

Содержание дисциплин, составляющих адаптационный модуль и технологии их реализации определяется с учетом нозологической группы, к которой относится обучающийся (незрячие и слабовидящие обучающиеся; глухие, слабослышащие обучающиеся; обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата).

Адаптационные дисциплины направлены на обеспечение вопросов практической работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ по освоению АОП ВО. Структура адаптационного модуля представлена ниже.

Индекс	Наименование	Форма контроля, семестр	Общая трудоемкость		Контактная работа	Самостоятельная работа
			ЗЕ	Часов		

Ф.АМ.00	Адаптационный модуль		3	108	48	60
Ф.АМ.01	Основы психологического здоровья»	Зачет, 1 семестр	1	36	16	20
Ф.АМ.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Зачет, 2 семестр	1	36	16	20
Ф.АМ.03	Коммуникативный практикум	Зачет, 1 семестр	1	36	16	20

### **Особый порядок реализации дисциплин по физической культуре и спорту.**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ университет устанавливает особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту в соответствии с локальными нормативными актами НГТУ, определяющими порядок освоения образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

**Рабочие программы и фонд оценочных средств учебных дисциплин (модулей) АОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса», за исключением дисциплин, относящихся к адаптационному модулю, идентичны рабочим программам и фондам оценочных средств дисциплин (модулей) ОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса», реализуемой в обычном режиме.**

Исключение составляют: адаптационный модуль и методические указания преподавателям и обучающимся-лицам с ОВЗ по реализации или по изучению модуля (дисциплин) – они выполняются с учетом специфики нозологической группы.

**Организация практик** по АОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» проводится в особом порядке: индивидуальные задания обучающемуся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ на производственную практику учитывают специфику нозологии, состояние здоровья, требования по доступности. Выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом их индивидуальных возможностей и состояния здоровья

**Государственная итоговая аттестация** по АОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ проводится университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

**а) для слепых:**

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

**б) для слабовидящих:**

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

**в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:**

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

**г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата** (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.