МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор

_____ Г.И. Расторгуев

«__» _____ 2019 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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: 2015

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

Новосибирск 2019

Образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обсуждена на заседании
кафедры технологии и организации пищевых производств, протокол заседания кафедры № 5 от 20.06.2019 г.

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская_____

Образовательная программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол № 5/1 от 21.06.2019 г.

Ответственный за образовательную программу

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская_____

декан ФБ:

д.э.н., профессор М.В. Хайруллина_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
2. Квалификационная характеристика выпускника 8
3. Содержание образовательной программы 26
4. Условия реализации образовательной программы подготовки 27
5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников 29
6. Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 29

Приложение 31

1. Общиеположения

1.1 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Образовательная программаприкладного бакалавриата (далее бакалавриат), реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде следующего комплекта документов:

- общей характеристики образовательной программы высшего образования;
- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ дисциплин (модулей);
- программ практик;
- фондов оценочных средств по дисциплинам и государственной итоговой аттестации;
- методических материалов.

Информация об образовательной программе размещена на официальном сайте НГТУ в сети «Интернет» http://www.nstu.ru/sveden/education.

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

1.1.1 В общей характеристике образовательной программыуказываются:

- код и наименование направления подготовки;
- направленность (профиль) образовательной программы;
- квалификация, присваиваемая выпускникам;
- вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники;
- планируемые результаты освоения образовательной программы – компетенции, которыми должны обладать выпускники:
  - установленные образовательным стандартом;
  - установленные организацией дополнительно к компетенциям, установленным образовательным стандартом, с учетом направленности (профиля) образовательной программы;
- 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.

В качестве приложения к основной характеристике образовательной программы приводится: таблица соответствия между характеристиками этапов освоения компетенций (знаниями, умениями и опытом деятельности выпускника) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками).

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 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 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);
- перечень методического и программного обеспечения 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 соответствующей 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

Миссия образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса (основной вид деятельности производственно-технологическая (ПК))состоит в подготовке бакалавров, способных осуществлять производственно-технологическую деятельность с элементами организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности, связанные с организациями общественного питания коммерческой и социальной направленности.

1.3 Сроки освоения образовательной программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.)вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по образовательной программе в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 5 лет. Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 60 з.е.

1.4 Язык реализации образовательной программы

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.5 Нормативная база

Требования и условия реализации основной образовательной программы определяютсяФедеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.11.15 №1332 (зарегистрирован Минюстом России 14.12.15, регистрационный №40082),а также государственныминормативными актами и локальными актами образовательной организации.

1.6 Особенности образовательной программы

При разработке образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация ресторанного сервиса)учтены требования регионального рынка труда, состояние и перспективы развития рынка общественного питания в Сибирском федеральном округе.

Компетенции, приобретаемые выпускниками, сформулированы также с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.

Соответствие профессиональных компетенций ФГОС ВО трудовым функциям, сформулированным в профессиональном стандарте, приведено в таблице 1.6.1.

Таблица 1.6.1

Профессиональные компетенции ФГОС ВО в соответствии с профилем образовательной программы	Трудовые функции и квалификационные требования, сформулированные в профессиональном стандартеи/или по предложению работодателей
– способностью 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); – владением современными информационными технологиями, способностью 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 (ПК-2); – владением 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 (ПК-3); – готовностью 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 (ПК-4); – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5); – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);	**Обобщенная трудовая функция**: Управление текущей деятельностью основного производства предприятия питания: **Трудовые функции**: – Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания – Организация и координация процессов основного производства организации питания – Планирование процессов основного производства организации питания

При реализации образовательной программы предусмотрено сопровождение обучающихся академическим консультантом, оказывающим содействие в формировании индивидуальных образовательных траекторий, выборе дисциплин, обеспечивающих профессиональное развитие студента.

1.7 Востребованность выпускников

Выпускникиобразовательной программы востребованы ООО «Фуд-Мастер», ООО «Сибирь-Шоу», ООО «Фуд ЭКСПО», ООО «Русская традиционная кухня», ООО «Марс», ООО «Альфа Ритейл Компании», ООО Научно-внедренческая фирма «Центр пищевых технологий» и другими организациями и учреждениями г. Новосибирска, Новосибирской области и Сибирского федерального округа.

2. Квалификационная характеристика выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу,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 образовательной программы 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 Основным видомпрофессиональной деятельности, к которой готовится выпускник образовательной программы прикладного бакалавриата,является: ***производственно-технологическая (ПК).***

2.4 Обучающийсяготовится к решению следующих **профессиональных задач** в соответствии с направленностью (профилем)образовательной программы и основным видомпрофессиональной деятельности.

- 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 поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.

2.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции).

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции (таблица 2.5.1).

Таблица 2.5.1

Коды	Компетенции, знания/умения
Общекультурныекомпетенции (ОК)	
ОК.1	**способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции**
у1	уметь употреблять базовые философские категории и понятия
у2	уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного
у3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
ОК.2	**способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции**
з1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
з2	знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания
з3	знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества
з4	знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества
у1	уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации
у2	иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания
у3	уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно-политического развития
у4	уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития
у5	уметь анализировать исторический путь развития культуры питания
у6	иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.3	**способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности**
з1	знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне
з2	знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
з3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
з4	знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений

з5	знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
у1	уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности
у2	уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения
у3	уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
у4	уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели
ОК.4	**способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности**
з1	знать основы правовой базы предприятий общественного питания
з2	знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права
з3	знать отраслевую направленность правовых норм, в том числе с учетом собственной профессиональной деятельности
з4	знать права и обязанности гражданина РФ
у1	уметь осуществлять реализацию нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности
у2	уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
у3	иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
у4	уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания
у5	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОК.5	**способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия**
з1	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
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
ОК.6	**способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия**
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
ОК.7	**способность к самоорганизации и самообразованию**
з1	знатьосновныеформыконтроля
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	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
у2	уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
у4	уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
у5	уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
ОК.8	**способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**
з1	знать основы здорового образа жизни
з2	знать последствия отклонения от здорового образа жизни
у1	уметь поддерживать здоровый образ жизни
ОК.9	**способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций**
з1	знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
з2	знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
з3	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
у1	уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
у2	уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
у3	владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
у4	владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды

Общепрофессиональныекомпетенции (ОПК)	
ОПК.1	**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**
з1	знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты
з2	знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе
у1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
у2	уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
у3	уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ
у4	уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств
у5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
у6	уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач
у7	уметь использовать элементарные навыки алгоритмизации и программирования на одном из языков высокого уровня как средство программного моделирования изучаемых объектов и процессов
у8	уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе
у9	уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач
у10	владеть персональным компьютером как средством управления информацией
ОПК.2	**способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения**
з1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
з2	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

ОПК.3	**способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам**
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	владетьуказателяминациональныхстандартов
ОПК.4	**готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания**
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 применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов
у2	уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов
у3	уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов
у4	уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств
у5	уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ОПК.5	**готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов**
з1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
у1	владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
у2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС, относящиеся к основному виду деятельности	
ПК.1	**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**
з1	знать методики исследований пищевых продуктов

з2	знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
з3	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
з4	знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности
з5	знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
з6	знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники
з7	знать основные направления научно-технического развития механики
з8	знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
з9	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
з10	знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
з11	знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
з12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
з13	знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования
з14	знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
з15	знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
з16	знать способы и режимы тепловой обработки продуктов
з17	знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов
з18	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
з19	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
з20	знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции
з21	знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании
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
у2	уметьанализироватьрезультатыэкспериментов
у3	уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
у4	уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания
у5	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
у6	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания

у7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
у8	уметь организововывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса
у9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
у10	уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания
у11	уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
у12	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
у13	уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
у14	уметь работать со справочной и технической литературой
у15	уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
у16	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
у17	уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)
у18	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
у19	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
у20	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
у21	иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
у22	иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
у23	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
у24	владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов
у25	владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
у26	владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики
ПК.2	**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**

з1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
з2	знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать поргрешность
з3	знать базовые положения фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных в области профессиональной деятельности
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
з5	знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
з6	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
з7	знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
з8	знать возможности программных средств компьютерной графики
з9	знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
у1	уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
у2	уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
у3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
у4	использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
у5	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания
у6	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
у7	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
у8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
у9	уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)
у10	владеть методикой разработки чертежей предприятий общественного питания и их элементов с применением систем автоматизированного проектирования
ПК.3	**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**
з1	знатьправилапроизводственнойсанитарии
у1	уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
у2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.4	**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
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 последствий их применения
з2	знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
з3	знатьспособыорганизациипроизводства
у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
у2	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
у3	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
у4	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
у5	уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
у6	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
у7	иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
у8	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
у9	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
у10	уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР
ПК.5	**способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство**
з1	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
з2	знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
з3	знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображение производственных цехов).
з4	знать преимущества индустриальной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий
з5	знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса
з6	знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности

	использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны
з7	знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания
з8	знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них
з9	знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи
з10	знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности
з11	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
з12	знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания
з13	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
з14	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
у1	уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
у2	уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов
у3	уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, читать чертежи
у4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
у5	уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
у6	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
у7	уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
у8	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
у9	уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта
у10	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
у11	уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции
у12	уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных
у13	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей
у14	уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
у15	уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учтеом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
у16	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;

у17	иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции
у18	иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов индустриального производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)
ПК.6	**способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания**
з1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
з2	знатьосновыделопроизводства
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
Профессиональные компетенции (ПК), установленные образовательной организацией дополнительно к компетенциям основного вида деятельности	
ПК.34.В	**Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта**
у1	уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
у2	уметь организовывать и координировать работу участников проекта
у3	уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК.35.В	**Способность определять цели и ставить задачи в сфере производственно - торговой, финансово - хозяйственной и организационно - управленческой деятельности предприятия питания на основе использования новой информации в области развития потребительского рынка, при обеспечении ресурсосбережения, безопасности, соблюдения нормативно - правовой базы и обеспечения профессионализма и эффективности работы трудового коллектива**
з1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
з2	знать основные подходы к формированию профессиональной команды
з3	знать историю развития индустрии гостеприимства
з4	знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета
з5	знать о ресурсосберегающихпроизводствах
з6	знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
з7	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
з8	знать законодательную базу системы менеджмента качества

з9	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
з10	знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
у1	уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков
у2	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
у3	уметьорганизоватьресурсосберегающееепроизводство
у4	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
у5	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
у6	иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
у7	иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК.36.В	**Способность проводить и анализировать результаты исследований, подготавливать данные для отчетов и публикаций на основе статистической обработки полученных результатов**
з1	знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
з2	знать классификацию видов, средств и методов измерения
з3	знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
у1	уметь анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
у2	уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
у3	уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исслдования
у4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
у5	иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента
ПК.37.В	**Способность осуществлять ценообразование, проводить расчеты прибыли и затрат в рамках объема производства, планировать маркетинговые мероприятия и работу с клиентской базой**
з1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания

Этапы формирования компетенций выпускника приведены в таблице 2.5.2.

Этапы формирования компетенций выпускника

Таблица 2.5.2

Код компетенции	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
ОК.1			Философия	Учебная практика: ознакомительная практика; Философия				
ОК.2	История		История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов	История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов				
ОК.3				Основыэкономическихзнаний	Основыэкономическихзнаний	Экономикапредприятийобщественногопитания	Менеджмент предприятий питания; Экономика предприятий общественного питания	Менеджмент предприятий питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОК.4	Правоведение	Правоведение		Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания			Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОК.5	Иностранный язык; Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль)	Иностранныйязык	Иностранный язык; Коммуникационная культура Интернета	Иностранный язык; Коммуникационная культура Интернета			Деловой протокол и этикет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания	Деловой протокол и этикет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания
ОК.6		Психология и технологии социального взаимодействия (модуль)	Психология и технологии социального взаимодействия (модуль)		Основыздоровогопитания	Основыздоровогопитания	Деловой протокол и этикет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания	Деловой протокол и этикет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания
ОК.7	Введение в направление; Математика; Неорганическая химия; Физика	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Математика; Неорганическая химия; Органическая химия и основы биохимии; Психология и технологии социального взаимодействия (модуль); Физика	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Математика; Органическая химия и основы биохимии; Психология и технологии социального взаимодействия (модуль); Физическая и коллоидная химия	Органическая химия и основы биохимии; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: ознакомительная практика; Физическая и коллоидная химия	Товароведениепродовольственныхтоваров		Деловой протокол и этикет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания	Деловой протокол и этикет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания
ОК.8	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	Физическая культура и спорт (модуль)	
ОК.9		Безопасностьжизнедеятельности	Безопасностьжизнедеятельности					
ОПК.1	Введение в направление; Информатика	Информатика	КоммуникационнаякультураИнтернета	КоммуникационнаякультураИнтернета	Основынаучнойработы	Основынаучнойработы		
ОПК.2					Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции общественного питания	Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология продукции общественного питания; Технология производства мучных, хлебобулочных и	Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания; Технология производства	Автоматизированные системы управления производством; Технология производства продукции функционального назначения

						кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	продукции функционального назначения	
ОПК.3		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Основыкулинарии	Кулинарный дизайн; Основы кулинарии; Технология продукции общественного питания; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Кулинарный дизайн; Технология продукции общественного питания	Кухня народов мира; Национальные кухни народов России; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании; Кухня народов мира; Национальные кухни народов России
ОПК.4				Холодильнаятехнология	Процессы и аппараты пищевых производств; Холодильная технология	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания; Процессы и аппараты пищевых производств	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания	Производственная практика: технологическая практика; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания
ОПК.5							Национальныекухнинародов России	Национальные кухни народов России; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Ресторанный бизнес; Социальное питание
ПК.1	Физика	Физика	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; История отечественной и зарубежной ресторации; Основы кулинарии; Питание как часть национальной культуры народов; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: ознакомительная практика; Холодильная технология	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; История отечественной и зарубежной ресторации; Основы кулинарии; Питание как часть национальной культуры народов; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: ознакомительная практика; Холодильная технология	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; Кулинарный дизайн; Основы здорового питания; Основы кулинарии; Технология продукции общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; Холодильная технология; Экология продуктов питания	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; Кулинарный дизайн; Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания; Основы здорового питания; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология продукции общественного питания; Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания; Экология продуктов питания	Кухня народов мира; Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания; Национальные кухни народов России; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях	Автоматизированные системы управления производством; Индустриальное производство в общественном питании; Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании; Кухня народов мира; Национальные кухни народов России; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Ресторанный бизнес; Социальное питание; Теплотехника и оборудование предприятий

							общественного питания; Технология производства продукции функционального назначения	общественного питания; Технология производства продукции функционального назначения
ПК.2	Графическоемоделирование; Информатика; Математика	Информатика; Математика	Математика	Учебнаяпрактика: ознакомительнаяпрактика	Основы здорового питания; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Основы здорового питания; Экономика предприятий общественного питания	Маркетинг в общественном питании; Менеджмент предприятий питания; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Экономика предприятий общественного питания	Автоматизированные системы управления производством; Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Маркетинг в общественном питании; Менеджмент предприятий питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Ресторанный бизнес; Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания; Социальное питание
ПК.3				Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: ознакомительная практика	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Производственнаяпрактика: технологическаяпрактика
ПК.4	Неорганическаяхимия	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Неорганическая химия; Органическая химия и основы биохимии	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Органическая химия и основы биохимии; Физическая и коллоидная химия	Органическая химия и основы биохимии; Рациональное использование ресурсов; Учебная практика: ознакомительная практика; Физическая и коллоидная химия	Рациональное использование ресурсов; Технология продукции общественного питания; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Технология продукции общественного питания; Экономика предприятий общественного питания	Бухгалтерский учет; Маркетинг в общественном питании; Менеджмент предприятий питания; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Технология производства продукции функционального назначения; Экономика предприятий общественного питания	Бухгалтерский учет; Маркетинг в общественном питании; Менеджмент предприятий питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Ресторанный бизнес; Социальное питание; Технология производства продукции функционального назначения
ПК.5				Учебная практика: ознакомительная практика; Холодильная технология	Процессы и аппараты пищевых производств; Учебная практика:	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания;	Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания;	Индустриальное производство в общественном питании;

					практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; Холодильная технология	Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Экономика предприятий общественного питания	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Экономика предприятий общественного питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Ресторанный бизнес; Социальное питание; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания
ПК.6		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Основы кулинарии; Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Учебная практика: ознакомительная практика	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; Основы кулинарии; Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; Экология продуктов питания	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; Экология продуктов питания	Деловой протокол и этикет; Кухня народов мира; Национальные кухни народов России; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Деловой протокол и этикет; Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании; Кухня народов мира; Национальные кухни народов России; Производственная практика: технологическая практика; Ресторанный бизнес; Социальное питание
ПК.34.В							Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
ПК.35.В		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	История отечественной и зарубежной ресторации; Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Питание как часть национальной культуры народов; Рациональное использование ресурсов	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Рациональное использование ресурсов	Гостеприимство и сервис в индустрии питания	Бухгалтерский учет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Бухгалтерский учет; Корпоративная этика; Менеджмент предприятий питания
ПК.36.В		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		Основынаучнойработы	Основынаучнойработы		
ПК.37.В							Маркетинг в общественномпитании	Маркетинг в общественномпитании

Таблица 2.5.2 (продолжение)

Кодкомпетенции	Семестр 9	Семестр 10
ОК.1		
ОК.2		
ОК.3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
ОК.4	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
ОК.5		
ОК.6		
ОК.7	Проектированиепредприятийобщественногопитания	Проектированиепредприятийобщественногопитания
ОК.8		
ОК.9		
ОПК.1		
ОПК.2	Автоматизированныесистемыуправленияпроизводством	
ОПК.3	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании	
ОПК.4		
ОПК.5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Ресторанный бизнес; Социальное питание	
ПК.1	Автоматизированные системы управления производством; Индустриальное производство в общественном питании; Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Ресторанный бизнес; Социальное питание	Проектирование предприятий общественного питания; Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.2	Автоматизированные системы управления производством; Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Ресторанный бизнес; Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания; Социальное питание	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.3		Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.4	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Ресторанный бизнес; Социальное питание	Проектирование предприятий общественного питания; Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.5	Индустриальное производство в общественном питании; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Ресторанный бизнес; Социальное питание	Проектирование предприятий общественного питания; Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.6	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании; Ресторанный бизнес; Социальное питание	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК.34.В		
ПК.35.В	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания	
ПК.36.В		
ПК.37.В		

3. Содержание образовательной программы

3.1 Структура образовательной программы

Структура образовательной программы приведена в таблице 3.1.1, включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Таблица 3.1.1

Структура образовательной программы		Объем программы, з.е.
Блок 1	**Дисциплины (модули)**	**204**
	Базовая часть	**121**
	Вариативная часть	**83**
Блок 2	**Практики**	**27**
	Базовая часть	**0**
	Вариативная часть	**27**
Блок 3	**Государственная итоговая аттестация**	**9**
	Базовая часть	**9**
Объем образовательной программы		**240**

3.2 Характеристика содержания дисциплин

Содержание дисциплин (модулей), практик, предусмотренных учебным планом, определяется требованиями к результатам освоения образовательной программы (компетенциями). Соответствие между характеристиками этапов освоения компетенций (знаниями, умениями и опытом деятельности выпускника) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками)приведено в Приложении.

3.3 Применяемые образовательные технологии

Для формирования предусмотренных основной образовательной программой компетенций, реализуются лекционные, практические занятия илабораторные работы.

При организации образовательного процесса применяются активные, в том числе, интерактивные формы проведения занятий.

Учебным планом предусмотрена самостоятельная работа студентов, которая обеспечена необходимыми методическими материалами, размещенными в ЭБС и информационно-образовательной среде вуза.

3.4 Организация практик

Для достижения планируемых результатов освоения образовательной программы предусматриваются следующие практики:

- Учебная практика: ознакомительная практика,
- Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности,
- Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности,
- Производственная практика: технологическая практика,

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

Учебная практика: ознакомительная практика проводится в ФГБОУ ВО НГТУ,ООО «Фуд ЭКСПО». Способ проведения практики – – стационарная и выездная.

Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится в ООО «Бамбино», ООО «Кафе Труба», ООО «Кофейня на Красном», ООО «Ладога Плюс». Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в ООО «Фуд ЭКСПО», ООО «Марс», ООО «Альфа Ритейл Компани», ООО «Русская традиционная кухня», ООО «Тренд». Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Производственная практика: технологическая практика проводится в ЗСОК «Шарап», ООО «Фуд ЭКСПО», ООО «Марс», ООО «Альфа Ритейл Компани», ООО «Русская традиционная кухня», ООО «Тренд». Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в ООО «Сибирь-Шоу», ООО «Фуд ЭКСПО», ООО «Марс», ООО «Альфа Ритейл Компани», ООО «Русская традиционная кухня», ООО «Тренд». Способ проведения практики – стационарная и выездная.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности

4. Условия реализации образовательнойпрограммы подготовки

4.1. Общесистемные требования к реализации программы

Реализация образовательной программы полностью обеспечена 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 нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде НГТУ. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают 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 (http://www.nstu.ru/sveden/eos) 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 программы бакалавриата;
- 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 взаимодействия 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 соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный №20237).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

4.2. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 процентов.

4.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

Образовательная программа реализуется в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Образовательная программа полностью обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников

Оценка качества освоения образовательной программывключает 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 рабочих программах и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца изучения дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям образовательной программы(текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, которые могут включать 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 образовательной программы.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин (модулей), практик учитываются связи между включенными в них знаниями, умениями, навыками, что позволяет установить уровень сформированностикомпетенций у обучающихся.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственному экзамену определяются программой ГИА.

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) образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями

здоровья срок освоения образовательной программы может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

При использовании формы инклюзивного обучения составляется индивидуальная программа 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, социальноесопровождения учебного процесса.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Соответствие между характеристиками этапов освоения компетенций (знаниями, умениями и опытом деятельности выпускника) и элементами образовательной программы (учебными дисциплинами (модулями) и практиками)

Код компетенции	Код знания/умения	Наименование дисциплин, знания и умения
Дисциплины (модули), базовые		
Иностранныйязык		
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
Основыэкономическихзнаний		
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		
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 задач
ОПК.1	у10	владеть персональным компьютером как средством управления информацией
ПК.2	у3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
ПК.2	у8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
Математика		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.2	з1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.2	з2	знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать поргрешность
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	у2	уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
ПК.2	у4	использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
Физика		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	з2	знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
ПК.1	з4	знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности
Неорганическаяхимия		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

ПК.4	у8	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
ПК.4	у8	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
Органическая химия и основы биохимии		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
ПК.4	у8	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
Физическая и коллоиднаяхимия		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
ПК.4	у8	уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
Товароведениепродовольственныхтоваров		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	з3	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
ПК.1	з12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	з13	знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования
ПК.1	у3	уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК.1	у26	владеть методами оценки свойств пищевого сырья и продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики
ПК.3	у2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
Безопасностьжизнедеятельности		
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 жизнедеятельности
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.7	з5	знать особенности профессионального развития личности
ОК.7	у4	уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
ОК.7	у5	уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
ОПК.1	у1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
ОПК.1	у5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
Технологияпродукцииобщественногопитания		
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	з8	знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
ПК.1	з9	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	у4	уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания
ПК.1	у13	уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у24	владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов
ПК.4	у7	иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
Технология продукции на предприятиях индустрии питания		
ОПК.2	з3	знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
ОПК.2	у2	уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
ОПК.2	у3	уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса
ПК.1	з14	знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских

		изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
ПК.1	з15	знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
ПК.1	у11	уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	у12	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	у13	уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.5	у4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании		
ОПК.3	з1	знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	у1	уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
ОПК.3	у3	получить навык по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК.1	з1	знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.1	з10	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	у2	уметьанализироватьрезультатыэкспериментов
ПК.1	у7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
ПК.1	у20	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
ПК.6	у4	уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции 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	у2	уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов
ОПК.4	у4	уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств
ОПК.4	у5	уметь правильно определять функциональное применение оборудования

ПК.1	з6	знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники
ПК.1	з16	знать способы и режимы тепловой обработки продуктов
ПК.1	з18	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.1	у14	уметь работать со справочной и технической литературой
ПК.1	у15	уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
ПК.5	з2	знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
ПК.5	у6	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
ПК.5	у8	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.5	у10	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		
ОК.3	у3	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	у4	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 питания
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	у8	уметь организововывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса
ПК.2	у1	уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.4	з3	знатьспособыорганизациипроизводства
ПК.5	з11	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
Экономикапредприятийобщественногопитания		
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.2	у8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
ПК.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	у3	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания

ПК.4	у9	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК.5	з13	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
Проектированиепредприятийобщественногопитания		
ОК.7	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	з5	знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
ПК.4	у10	уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР
ПК.5	з1	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
ПК.5	з3	знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображение производственных цехов).
ПК.5	з5	знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса
ПК.5	з7	знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания
ПК.5	з9	знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи
ПК.5	з12	знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания
ПК.5	з14	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.5	у1	уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
ПК.5	у3	уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, читать чертежи
ПК.5	у5	уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК.5	у7	уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
ПК.5	у9	уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта
ПК.5	у11	уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции

ПК.5	у13	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей
ПК.5	у16	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;
Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль): 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
Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль): 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 (модуль): 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	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
Психология и технологии социального взаимодействия (модуль): 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	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
Дисциплины (модули), вариативные		
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 применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов
ПК.5	у2	уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов
Графическоемоделирование		
ПК.2	з7	знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
ПК.2	з8	знать возможности программных средств компьютерной графики
ПК.2	у7	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
ПК.2	у9	уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)
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	владетьуказателяминациональныхстандартов
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.35.В	з1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК.35.В	з6	знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
ПК.35.В	з8	знать законодательную базу системы менеджмента качества
ПК.35.В	з9	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
ПК.35.В	у5	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции

		производства и услуг
ПК.36.В	з1	знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
ПК.36.В	з2	знать классификацию видов, средств и методов измерения
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		
ПК.1	з12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у5	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у25	владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
Основыздоровогопитания		
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.1	з8	знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
ПК.2	у3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
Основы микробиологии, санитария и гигиена питания		
ПК.3	з1	знатьправилапроизводственнойсанитарии
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
Основыкулинарии		
ОПК.3	у1	уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
ПК.1	у12	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
Кулинарныйдизайн		
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 услуг
ПК.1	з12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у12	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
Гостеприимство и сервис в индустрии питания		
ПК.1	з5	знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания

ПК.6	з1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
ПК.6	у1	уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
ПК.35.В	з3	знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.35.В	з7	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
ПК.35.В	у2	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	з10	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	у20	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
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	з1	знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.1	з10	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	у2	уметьанализироватьрезультатыэкспериментов
ПК.1	у7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
ПК.1	у20	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
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 последствий их применения
ПК.4	у2	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	у6	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
Механика и механическое оборудование предприятий общественного питания		
ОПК.4	з3	знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания
ОПК.4	з5	знать о функциональных возможностях механического оборудования предприятий питания
ОПК.4	з7	знать правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания
ОПК.4	у3	уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов
ОПК.4	у5	уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ПК.1	з7	знать основные направления научно-технического развития механики
ПК.1	з17	знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов
ПК.1	з18	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.5	у6	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
ПК.5	у8	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.5	у10	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
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	у10	владеть методикой разработки чертежей предприятий общественного питания и их элементов с применением систем автоматизированного проектирования
Индустриальное производство в общественном питании		
ПК.1	з19	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
ПК.1	з20	знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет

		механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции
ПК.1	з21	знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании
ПК.1	у16	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	у17	уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую индустриальными методами (технические условия и технологические инструкции)
ПК.1	у18	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	у19	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	у22	иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
ПК.5	з4	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	з6	знать объективные причины необходимости развития индустриальных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны
ПК.5	з8	знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них
ПК.5	з10	знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности
ПК.5	у12	уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных
ПК.5	у14	уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
ПК.5	у15	уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учтеом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
ПК.5	у17	иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции
ПК.5	у18	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 общественнompитании		
ПК.2	у3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
ПК.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	у3	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
ПК.37.В	з1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
Дисциплины (модули), вариативные, по выбору студента		
Кухнянародовмира		
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	у9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	у12	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
НациональныекухнинародовРоссии		
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
ОПК.5	у1	владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
ПК.1	у9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	у12	уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	у23	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного 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
ПК.1	з9	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	з15	знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
ПК.35.В	з3	знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.35.В	з7	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
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
ПК.1	з9	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	з15	знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
ПК.35.В	з3	знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.35.В	з7	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
Социальноепитание		
ОПК.5	у2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
ПК.1	у23	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.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.5	з13	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.6	у4	уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
Ресторанныйбизнес		
ОПК.5	у2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
ПК.1	у23	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.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.5	з13	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.6	у4	уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
Менеджментпредприятийпитания		
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	з5	знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
ОК.3	у2	уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения
ОК.3	у3	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	знатьосновныеформыконтроля
ПК.2	у8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
ПК.4	з3	знатьспособыорганизациипроизводства
ПК.35.В	у2	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
Бухгалтерскийучет		
ПК.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.35.В	з4	знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета
ПК.35.В	з10	знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
Основынаучнойработы		
ОПК.1	у1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
ОПК.1	у2	уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
ОПК.1	у5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
ПК.36.В	з3	знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
ПК.36.В	у1	уметь анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.36.В	у2	уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
ПК.36.В	у3	уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исслдования
ПК.36.В	у4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
ПК.36.В	у5	иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента
Экологияпродуктовпитания		
ПК.1	з11	знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
ПК.1	у7	иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
ПК.1	у21	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
Деловойпротокол и этикет		
ОК.5	з2	знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)
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	у1	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
ОК.7	у2	уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
ПК.6	з2	знатьосновыделопроизводства
ПК.6	у2	иметь навыки оформления и ведения документооборота
ПК.6	у5	уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания
Корпоративнаяэтика		
ОК.5	у1	уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания
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	у6	уметь формировать работоспособную команду для реализации профессиональных функций и создавать эффективную коммуникационную систему
ОК.7	з2	знать слагаемые положительного имиджа делового человека
ОК.7	у2	уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
ПК.35.В	з2	знать основные подходы к формированию профессиональной команды
ПК.35.В	у1	уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков
Холодильнаятехнология		
ОПК.4	з1	знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
ПК.1	з18	знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.5	у6	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
Рациональноеиспользованиересурсов		
ПК.4	з2	знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
ПК.4	у5	уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК.4	у7	иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК.35.В	з5	знать о ресурсосберегающихпроизводствах
ПК.35.В	у3	уметьорганизоватьресурсосберегающеепроизводство
ПК.35.В	у6	иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Автоматизированныесистемыуправленияпроизводством		
ОПК.2	у7	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания
ПК.1	у10	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	у5	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	у1	уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.2	у6	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.35.В	у4	иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
Дисциплины (модули), базовые		
Физическая культура и спорт (модуль): Физическая культура		
ОК.8	з1	знать основы здорового образа жизни
ОК.8	з2	знать последствия отклонения от здорового образа жизни
Дисциплины (модули), вариативные		
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (элективные дисциплины)		
ОК.8	у1	уметь поддерживать здоровый образ жизни
Практики		
Учебнаяпрактика: ознакомительнаяпрактика		
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	у3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	з2	знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
ПК.2	з1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.3	з1	знатьправилапроизводственнойсанитарии
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 последствий их применения
ПК.5	у4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
ПК.6	з1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
ПК.6	з2	знатьосновыделопроизводства
Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		
ОПК.3	з2	знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.1	у23	владеть методами разработки производственной программы в зависимости

		от специфики предприятия питания
ПК.2	з1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.3	у2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
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 последствий их применения
ПК.5	у4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
ПК.6	з1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
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	у23	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.2	у4	использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
ПК.3	з1	знатьправилапроизводственнойсанитарии
ПК.4	з2	знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
ПК.5	з2	знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.6	з5	знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания
ПК.34.В	у1	уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
ПК.34.В	у2	уметь организовывать и координировать работу участников проекта
Производственнаяпрактика: технологическаяпрактика		
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 рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
ПК.1	з9	знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	у15	уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
ПК.1	у18	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.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.3	у2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
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 последствий их применения
ПК.5	у8	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.6	з3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.6	з4	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
ПК.6	у1	уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ПК.1	у5	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у6	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
ПК.1	у9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий 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.3	з1	знатьправилапроизводственнойсанитарии
ПК.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	у7	иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК.5	з13	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.5	у10	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
ПК.5	у14	уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
ПК.6	у8	владеть нормами деловой переписки и делопроизводства
Государственнаяитоговаяаттестация		
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		
ПК.1	з1	знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.1	з3	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
ПК.1	у6	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
ПК.2	у7	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации

ПК.3	з1	знатьправилапроизводственнойсанитарии
ПК.4	з3	знатьспособыорганизациипроизводства
ПК.4	у9	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК.5	з1	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
ПК.5	з11	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
ПК.5	у4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
ПК.6	з4	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
ПК.35.В	з9	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
ПК.35.В	у2	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
ОК.1	у3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
ОК.2	з1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.3	з3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
ОК.4	у5	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОК.5	з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОК.6	з1	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
ОК.7	у1	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
ОК.8	з1	знать основы здорового образа жизни
ОК.9	з3	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
ОПК.1	у1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
ОПК.2	з1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
ОПК.3	у4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
ОПК.4	у5	уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ОПК.5	з1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ПК.1	з12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у5	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.2	у3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства
ПК.2	у8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
ПК.4	у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию,

		необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	у2	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	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
ПК.5	у13	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей
ПК.34.В	у3	уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК.36.В	у4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
ПК.37.В	з1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
Факультативныедисциплины		
КоммуникационнаякультураИнтернета		
ОК.5	з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
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.35.В	з1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК.35.В	у5	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК.35.В	у7	иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг