

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АДАПТИРОВАННАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного сервиса

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (ПК)

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2017

Основная профессиональная образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Технология и организация ресторанного сервиса разработана кафедрой технологии и организации пищевых производств

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

Образовательная программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол №7 от 31.08.2021 г.

Ответственный за образовательную программу

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

декан ФБ:

к.э.н., Н.Н. Овчинникова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Квалификационная характеристика выпускника	7
3. Содержание образовательной программы	25
4. Условия реализации образовательной программы подготовки	26
5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников	29
6. Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	29
Приложение	30

1. Общие положения

1.1 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Образовательная программа прикладного 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);
- рабочих 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 программы указываются:

- 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 федеральным государственным 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 Рабочая 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 рабочей 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 Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

1.5 Формат реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы осуществляется НГТУ самостоятельно

1.6 Язык реализации образовательной программы

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

1.7 Нормативная база

Требования и условия реализации основной образовательной программы определяются Федеральным 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 государственными нормативными актами и локальными актами образовательной организации.

1.8 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 (в том числе, региональные особенности профессиональной деятельности выпускников и потребности работодателей), состояние и перспективы развития отрасли общественного питания.

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

1.9 Востребованность выпускников

Выпускники образовательной 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 и Новосибирской области.

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 рецептов, 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 видом профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник образовательной программы прикладного бакалавриата, является: ***производственно-технологическая (ПК)***.

2.4 Обучающийся готовится к решению следующих **профессиональных задач** в соответствии с направленностью (профилем) образовательной программы и основным видом профессиональной 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 поддержке 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
<i>Общекультурные компетенции (ОК)</i>	
ОК.1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
y1	уметь употреблять базовые философские категории и понятия
y2	уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного
y3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
ОК.2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
z1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
z2	знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания
z3	знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества
z4	знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества
y1	уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации
y2	иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания
y3	уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно-политического развития
y4	уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития
y5	уметь анализировать исторический путь развития культуры питания
y6	иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
z1	знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне
z2	знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
z3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
z4	знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений
z5	знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
y1	уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности
y2	уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения
y3	уметь применять методы определения потребности (в соответствии с целями предприятия) и стоимостной оценки различных (трудовых, технических и материальных) ресурсов предприятия и показатели их использования
y4	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	знать основные формы контроля
з2	знать слагаемые положительного имиджа делового человека
з3	знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
з4	знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
з5	знать особенности профессионального развития личности
у1	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере

y2	уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
y3	умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
y4	уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
y5	уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
ОК.8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
z1	знать основы здорового образа жизни
z2	знать последствия отклонения от здорового образа жизни
y1	уметь поддерживать здоровый образ жизни
ОК.9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
z1	знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
z2	знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
z3	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
y1	уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
y2	уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
y3	владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
y4	владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды
<i>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</i>	
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
z1	знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты
z2	знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угрозы, возникающие в этом процессе
y1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
y2	уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
y3	уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ
y4	уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств
y5	уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
y6	уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач
y7	уметь использовать элементарные навыки алгоритмизации и программирования на одном из языков высокого уровня как средство программного моделирования изучаемых объектов и процессов
y8	уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе
y9	уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач
y10	владеть персональным компьютером как средством управления информацией
ОПК. 2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
z1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
z2	знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов
z3	знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
z4	знать классификацию, теоретические основы и движущие силы основных процессов пищевых производств происходящих в аппаратах, предназначенных для переработки сырья и производства пищевых продуктов
y1	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
y2	уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
y3	уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса
y4	уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания
y5	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	владеть указателями национальных стандартов
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 рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий
у2	уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
<i>Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС, относящиеся к основному виду деятельности</i>	
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	уметь анализировать результаты экспериментов
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 организовывать 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

y22	иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
y23	владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
y24	владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов
y25	владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
y26	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
z1	знать универсальность математических методов познания окружающего мира
z2	знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать погрешность
z3	знать базовые положения фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для владения математическим аппаратом для обработки информации и анализа данных в области профессиональной деятельности
z4	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
z5	знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
z6	знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
z7	знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
z8	знать возможности программных средств компьютерной графики
z9	знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
y1	уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
y2	уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
y3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
y4	использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
y5	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания
y6	уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
y7	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
y8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
y9	уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)
y10	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
z1	знать правила производственной санитарии
y1	уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
y2	уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
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
z1	знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических последствий их применения

з2	знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
з3	знать способы организации производства
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 организацией, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения 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

y3	уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи
y4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
y5	уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
y6	уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
y7	уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
y8	уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
y9	уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта
y10	уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
y11	уметь составлять техническое задание проектным организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции
y12	уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных
y13	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей
y14	уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
y15	уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
y16	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;
y17	иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (индустриального) производства кулинарной продукции
y18	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
z1	знать профессиональные и отраслевые стандарты
z2	знать основы делопроизводства
z3	знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
z4	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
z5	знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания
z6	знать особенности сертификации услуг в общественном питании
y1	уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
y2	иметь навыки оформления и ведения документооборота
y3	уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания
y4	уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
y5	уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания
y6	иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания
y7	иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства
y8	владеть нормами деловой переписки и делопроизводства
y9	владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания
<i>Профессиональные компетенции (ПК), установленные образовательной организацией дополнительно к компетенциям основного вида деятельности</i>	
ПК.34. В	Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта
y1	уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
y2	уметь организовывать и координировать работу участников проекта
y3	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
z1	знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
z2	знать основные подходы к формированию профессиональной команды
z3	знать историю развития индустрии гостеприимства
z4	знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета
z5	знать о ресурсосберегающих производствах
z6	знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
z7	знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
z8	знать законодательную базу системы менеджмента качества
z9	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
z10	знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
y1	уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков
y2	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
y3	уметь организовать ресурсосберегающее производство
y4	иметь навыки выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
y5	владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
y6	иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
y7	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
z1	знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
z2	знать классификацию видов, средств и методов измерения
z3	знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
y1	уметь анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
y2	уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
y3	уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исследования
y4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
y5	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
z1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
1	уметь выявлять основные потребности целевой аудитории

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 реставрации; Питание как часть национальной культуры народов	История отечественной и зарубежной реставрации; Питание как часть национальной культуры народов				
ОК.3				Основы экономических знаний	Основы экономических знаний	Экономика предприятий общественного питания	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; Технология продукции общественного питания	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология продукции общественного питания	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Технология продукции на предприятиях индустрии питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОК.5	Иностранный язык; Основы личностной и коммуникативной культуры (модуль)	Иностранный язык	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)		Основы здорового питания	Основы здорового питания	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	Товароведение продовольственных товаров		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)	Физическая культура и спорт (модуль)
ОК.9		Безопасность жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности					
ОПК.1	Введение в направление; Информатика	Информатика	Коммуникационная культура Интернета	Коммуникационная культура Интернета	Основы научной работы	Основы научной работы		Системы искусственного интеллекта
ОПК.2				Технология продукции общественного питания	Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология	Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология	Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Технология производства мучных, хлебобулочных и	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Программные средства профессиональной

					продукции общественного питания	производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	кондитерских изделий на предприятиях общественного питания; Технология производства продукции функционального назначения	деятельности в индустрии питания; Технология производства продукции функционального назначения
ОПК.3		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Технология продукции общественного питания	Кулинарный дизайн; 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	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				Холодильная технология	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							Национальные кухни народов России	Национальные кухни народов России; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Социальное питание
ПК.1	Физика	Физика	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; История отечественной и зарубежной ресторации; Питание как часть национальной культуры народов; Технология продукции общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Учебная практика: ознакомительная практика; Холодильная технология	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; Кулинарный дизайн; Основы здорового питания; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; 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	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 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	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; 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; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Производственная

					продуктов питания		кондитерских изделий на предприятиях общественного питания; Технология производства продукции функционального назначения	практика: технологическая практика; Социальное питание; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания; Технология производства продукции функционального назначения
ПК.2	Графическое моделирование; Информатика; Математика	Информатика; Математика	Математика	Учебная практика: ознакомительная практика	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 процессами обслуживания; Маркетинг в общественном питании; Менеджмент предприятий питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Производственная практика: технологическая практика; Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания; Системы искусственного интеллекта; 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	Производственная практика: технологическая практика
ПК.4	Неорганическая химия	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; Технология продукции общественного питания; 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	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; Социальное питание; Технология производства продукции функционального назначения
ПК.5				Учебная практика:	Процессы и аппараты	Механика и механическое	Механика и механическое	Индустриальное

				ознакомительная практика; Холодильная технология	пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; Холодильная технология	оборудование предприятий общественного питания; Процессы и аппараты пищевых производств; Технология продукции на предприятиях индустрии питания; Экономика предприятий общественного питания	оборудование 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	производство в общественном питании; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Социальное питание; Теплотехника и оборудование предприятий общественного питания
ПК.6		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Основы микробиологии, санитария и гигиена питания; Учебная практика: ознакомительная практика	Гостеприимство и сервис в индустрии питания; 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; Социальное питание
ПК.34.B				Проектная деятельность	Проектная деятельность	Проектная деятельность	Проектная деятельность; Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
ПК.35.B		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; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания
ПК.36.B		Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		Основы научной работы	Основы научной работы		
ПК.37.B							Маркетинг в общественном питании	Маркетинг в общественном питании

Таблица 2.5.2 (продолжение)

Код компетенции	Семестр 9	Семестр 10	Семестр 11	Семестр 12	Семестр 13
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	Проектирование предприятий общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания			
ОК.8					
ОК.9					
ОПК.1	Системы искусственного интеллекта				
ОПК.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания				
ОПК.3	Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании				
ОПК.4					
ОПК.5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Социальное питание				
ПК.1	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Индустриальное производство в общественном питании; Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Проектирование предприятий общественного питания; Социальное питание	Проектирование предприятий общественного питания; Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
ПК.2	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания; Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания; Системы искусственного интеллекта; 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; 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; 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; Социальное питание	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
ПК.34.B		Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
ПК.35.B	Автоматизированные системы управления процессами обслуживания; Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания	Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
ПК.36.B					
ПК.37.B					

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	123
	Вариативная часть	81
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 и лабораторные 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 Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка обучающихся организована:

- путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, по дисциплинам, формирующим общепрофессиональные и профессиональные компетенции у обучающихся;
- при проведении практик, предусмотренных учебным планом образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса.

3.5 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 ЗАО «Глобус», ООО «Орион», ООО «ПраймТайм», ООО «Фуд Экспо». 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», ЗАО «Глобус». 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 «Фуд ЭКСПО», ООО «Марс», ООО «Альфа Ритейл Компани», ООО «Русская традиционная кухня», ЗАО «Глобус», ООО «Орион». 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

3.6 Воспитание обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса осуществляется в соответствии с утвержденной в НГТУ рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы и иными учебно-методическими материалами.

4. Условия реализации образовательной программы 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 к 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.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

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.

4.4. Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством науки и высшего образования Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ.

5. Оценка качества подготовки студентов и выпускников

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

Конкретные формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по каждой дисциплине определяются учебным планом. Текущая аттестация по дисциплинам проводится на основе балльно-рейтинговой системы. Правила аттестации по дисциплинам определяются в 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 сформированности компетенций 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, социальное сопровождения учебного процесса.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья, в соответствии с установленным в НГТУ Порядком проведения и объемом подготовки по физической культуре по программам бакалавриата и программам специалитета при очно-заочной и заочной формах обучения, при сочетании различных форм обучения, при освоении ОП инвалидами и ЛОВЗ.

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
<i>Дисциплины (модули), базовые</i>		
Иностранный язык		
ОК.5	з3	ОК.5.з3. знать иностранный язык для межличностного общения с иностранными партнерами
ОК.5	у4	ОК.5.у4. уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
ОК.5	у6	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	ОК.2.з3. знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества
ОК.2	з4	ОК.2.з4. знать историю общественно-политической мысли, взаимоотношений власти и общества
ОК.2	у3	ОК.2.у3. уметь формулировать собственную позицию по современным проблемам общественно-политического развития
ОК.2	у4	ОК.2.у4. уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития
Философия		
ОК.1	у1	ОК.1.у1. уметь употреблять базовые философские категории и понятия
ОК.1	у2	ОК.1.у2. уметь применять общенаучные методы исследования, понимать отличие научного подхода от ненаучного
ОК.1	у3	ОК.1.у3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
Правоведение		
ОК.4	з2	ОК.4.з2. знать основополагающие правовые категории, сущность и социальную ценность права
ОК.4	з3	ОК.4.з3. знать отраслевую направленность правовых норм, в том числе с учетом собственной профессиональной деятельности
ОК.4	з4	ОК.4.з4. знать права и обязанности гражданина РФ
ОК.4	у1	ОК.4.у1. уметь осуществлять реализацию нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности
Основы экономических знаний		
ОК.3	з1	ОК.3.з1. знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне
ОК.3	з2	ОК.3.з2. знать механизм функционирования и регулирования отраслевых рынков
ОК.3	у1	ОК.3.у1. уметь применять основные модели и методы макро- и микроэкономического анализа в профессиональной деятельности
Информатика		
ОПК.1	з1	ОПК.1.з1. знать правовые основы информационной безопасности и принципы защиты авторского права на программные продукты
ОПК.1	з2	ОПК.1.з2. знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе
ОПК.1	у3	ОПК.1.у3. уметь пользоваться наиболее распространенными офисными и математическими пакетами прикладных программ
ОПК.1	у4	ОПК.1.у4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств
ОПК.1	у5	ОПК.1.у5. уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
ОПК.1	у6	ОПК.1.у6. уметь использовать специализированные программные средства при решении профессиональных задач
ОПК.1	у7	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	ОПК.1.у8. уметь оценивать состояние и тенденции развития информационных технологий и информатики в современном обществе

ОПК.1	у9	ОПК.1.у9. уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач
ОПК.1	у10	ОПК.1.у10. владеть персональным компьютером как средством управления информацией
ПК.2	у3	ПК.2.у3. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства
ПК.2	у8	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	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.2	з1	ПК.2.з1. знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.2	з2	ПК.2.з2. знать природу возникновения погрешностей при применении математических моделей и необходимости оценивать погрешность
ПК.2	з3	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	ПК.2.у2. уметь применять основные методы математического аппарата в математических моделях объектов и процессов
ПК.2	у4	ПК.2.у4. использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
Физика		
ОК.7	у3	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	з2	ПК.1.з2. знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
ПК.1	з4	ПК.1.з4. знать основные законы физики, являющиеся базовыми для решения задач профессиональной деятельности
Неорганическая химия		
ОК.7	у3	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	ПК.4.у4. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
ПК.4	у8	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	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	ПК.4.у4. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
ПК.4	у8	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	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	ПК.4.у4. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений
ПК.4	у8	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 коллоидная химия		
ОК.7	у3	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.4	у4	ПК.4.у4. уметь устанавливать взаимосвязь фундаментальных законов химии с физико-химическими явлениями для объяснения и прогнозирования направления химических превращений

ПК.4	y8	ПК.4.y8. уметь применять основные экспериментальные и расчетные методы определения макроскопических характеристик систем и методы химического и физико-химического анализа различных классов веществ
Товароведение продовольственных товаров		
ОК.7	y3	ОК.7.y3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	z3	ПК.1.z3. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
ПК.1	z12	ПК.1.z12. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	z13	ПК.1.z13. знать требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения и транспортирования
ПК.1	y3	ПК.1.y3. уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК.1	y26	ПК.1.y26. 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	y2	ПК.3.y2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
Безопасность жизнедеятельности		
ОК.9	z1	ОК.9.z1. знать основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики
ОК.9	z2	ОК.9.z2. знать понятийно-терминологический аппарат в области безопасности
ОК.9	z3	ОК.9.z3. знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
ОК.9	y1	ОК.9.y1. уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
ОК.9	y2	ОК.9.y2. уметь выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
ОК.9	y3	ОК.9.y3. владеть законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
ОК.9	y4	ОК.9.y4. владеть навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды
Введение в направление		
ОК.7	z5	ОК.7.z5. знать особенности профессионального развития личности
ОК.7	y4	ОК.7.y4. уметь выстраивать индивидуальные образовательные траектории, профессиональный рост и карьеру
ОК.7	y5	ОК.7.y5. уметь ориентироваться на рынке современных образовательных услуг
ОПК.1	y1	ОПК.1.y1. уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
ОПК.1	y5	ОПК.1.y5. уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
Технология продукции общественного питания		
ОК.4	z1	ОК.4.z1. знать основы правовой базы предприятий общественного питания
ОК.4	y2	ОК.4.y2. уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
ОПК.2	y4	ОПК.2.y4. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания
ОПК.2	y5	ОПК.2.y5. владеть научной информацией, инновационными технологиями и экспериментальными достижениями в области производства инновационных продуктов и продукции общественного питания
ОПК.3	z2	ОПК.3.z2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.1	z8	ПК.1.z8. знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
ПК.1	z9	ПК.1.z9. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	y4	ПК.1.y4. уметь осуществлять технологические процессы производства продукции общественного питания
ПК.1	y13	ПК.1.y13. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	y24	ПК.1.y24. владеть техническими средствами измерения основных параметров технологических процессов

ПК.4	y7	ПК.4.y7. иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
Технология продукции на предприятиях индустрии питания		
ОК.4	y3	ОК.4.y3. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
ОПК.2	z3	ОПК.2.z3. знать технологию производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
ОПК.2	y2	ОПК.2.y2. уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
ОПК.2	y3	ОПК.2.y3. уметь устанавливать экспериментальным путем основные параметры и факторы, определяющие правильность технологического процесса
ПК.1	z14	ПК.1.z14. знать технологические процессы производства продукции общественного питания, полуфабрикатов: полуфабрикатов, блюд, мучных кондитерских изделий, их классификацию, ассортимент и требования к качеству
ПК.1	z15	ПК.1.z15. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
ПК.1	y11	ПК.1.y11. уметь управлять технологическим процессом производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	y12	ПК.1.y12. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	y13	ПК.1.y13. уметь определять факторы, формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.5	y4	ПК.5.y4. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании		
ОПК.3	z1	ОПК.3.z1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	y1	ОПК.3.y1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
ОПК.3	y3	ОПК.3.y3. получить навык по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК.1	z1	ПК.1.z1. знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.1	z10	ПК.1.z10. знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания
ПК.1	y1	ПК.1.y1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК.1	y2	ПК.1.y2. уметь анализировать результаты экспериментов
ПК.1	y7	ПК.1.y7. иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
ПК.1	y20	ПК.1.y20. 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	y4	ПК.6.y4. 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	z2	ОПК.4.z2. знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций теплового оборудования предприятий общественного питания
ОПК.4	z4	ОПК.4.z4. знать о функциональных возможностях теплового оборудования предприятий питания
ОПК.4	z6	ОПК.4.z6. знать правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, применяемого в предприятиях питания
ОПК.4	y2	ОПК.4.y2. уметь эксплуатировать оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов
ОПК.4	y4	ОПК.4.y4. уметь читать и изображать принципиальные схемы и компоновки тепловых аппаратов пищевых производств
ОПК.4	y5	ОПК.4.y5. уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ПК.1	z6	ПК.1.z6. знать об основных направлениях научно-технического развития теплотехники
ПК.1	z16	ПК.1.z16. знать способы и режимы тепловой обработки продуктов
ПК.1	z18	ПК.1.z18. знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания

ПК.1	y14	ПК.1.y14. уметь работать со справочной и технической литературой
ПК.1	y15	ПК.1.y15. уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
ПК.5	z2	ПК.5.z2. знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
ПК.5	y6	ПК.5.y6. уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
ПК.5	y8	ПК.5.y8. уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.5	y10	ПК.5.y10. уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		
ОК.3	y3	ОК.3.y3. 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	y4	ОК.3.y4. уметь оценивать деятельность предприятия и его подразделений, ориентируясь на макро- и микроэкономические показатели
ОК.4	y4	ОК.4.y4. уметь грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания
ОК.4	y5	ОК.4.y5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОПК.5	z1	ОПК.5.z1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ОПК.5	y2	ОПК.5.y2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
ПК.1	y8	ПК.1.y8. уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологического процесса
ПК.2	y1	ПК.2.y1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.4	z3	ПК.4.z3. знать способы организации производства
ПК.5	z11	ПК.5.z11. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
Экономика предприятий общественного питания		
ОК.3	z3	ОК.3.z3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
ПК.2	z6	ПК.2.z6. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
ПК.2	y8	ПК.2.y8. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий
ПК.4	y1	ПК.4.y1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	y3	ПК.4.y3. владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
ПК.4	y9	ПК.4.y9. 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	z13	ПК.5.z13. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
Проектирование предприятий общественного питания		
ОК.7	y3	ОК.7.y3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	z5	ПК.1.z5. знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
ПК.4	y10	ПК.4.y10. уметь участвовать в разработке объемно-планировочного решения проекта предприятия общественного питания по расстановке оборудования с использованием САПР
ПК.5	z1	ПК.5.z1. знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
ПК.5	z3	ПК.5.z3. знать необходимые нормативные документы, необходимые для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов).
ПК.5	z5	ПК.5.z5. знать нормы технического оснащения предприятия в зависимости от способов производства кулинарной продукции, мощности предприятия, его типа и класса
ПК.5	z7	ПК.5.z7. знать ведущие отраслевые проектные институты и фирмы, изучать издаваемые ими каталоги по разработке типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания

ПК.5	з9	ПК.5.з9. знать правила монтажной привязки оборудования с учетом поточности процессов производства и обслуживания и функциональной взаимосвязи
ПК.5	з12	ПК.5.з12. знать правила составления технического задания и их содержание на проектирование предприятия общественного питания
ПК.5	з14	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	y1	ПК.5.y1. уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
ПК.5	y3	ПК.5.y3. уметь проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи
ПК.5	y5	ПК.5.y5. уметь участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК.5	y7	ПК.5.y7. уметь осуществлять поиск с помощью информационных технологий и использовать наиболее прогрессивные проекты в практической деятельности
ПК.5	y9	ПК.5.y9. уметь использовать нормы технического оснащения и применять их при разработке проекта
ПК.5	y11	ПК.5.y11. уметь составлять техническое задание проектных организациям на проектирование предприятий питания для нового строительства или реконструкции
ПК.5	y13	ПК.5.y13. владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей
ПК.5	y16	ПК.5.y16. 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	ОК.5.з4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОК.5	y3	ОК.5.y3. уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
ОК.5	y4	ОК.5.y4. уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
ОК.5	y5	ОК.5.y5. уметь осуществлять деловую переписку на русском языке
ОК.5	y6	ОК.5.y6. уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
ОК.5	y7	ОК.5.y7. 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	ОК.5.з4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОК.5	y3	ОК.5.y3. уметь анализировать речь оппонента на русском и иностранном языке
ОК.5	y4	ОК.5.y4. уметь выстраивать межкультурную, деловую, профессиональную коммуникацию с учетом психологических, поведенческих, социальных характеристик партнеров на русском и иностранном языках
ОК.5	y6	ОК.5.y6. уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере профессиональной деятельности на русском и иностранном языке
ОК.5	y7	ОК.5.y7. 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	ОК.6.з5. знать закономерности формирования и развития коллективов
ОК.6	y4	ОК.6.y4. уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
ОК.6	y5	ОК.6.y5. уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
ОК.6	y7	ОК.6.y7. уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
ОК.7	з3	ОК.7.з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
ОК.7	з4	ОК.7.з4. знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
ОК.7	y3	ОК.7.y3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
Психология и технологии социального взаимодействия (модуль): Социальные технологии		
ОК.6	з4	ОК.6.з4. знать социальные основы партнерских и конфликтных отношений в социально-трудовой

		сфере и методы управления конфликтом в организации
ОК.6	з5	ОК.6.з5. знать закономерности формирования и развития коллективов
ОК.6	у4	ОК.6.у4. уметь подбирать партнеров для эффективной работы в команде
ОК.6	у5	ОК.6.у5. уметь выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере
ОК.6	у7	ОК.6.у7. уметь адаптироваться в профессиональном коллективе, выстраивать партнерские отношения в социально-трудовой сфере, работать в команде
ОК.7	з3	ОК.7.з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
ОК.7	з4	ОК.7.з4. знать основные характеристики интеллектуального, творческого и профессионального потенциала личности
ОК.7	у3	ОК.7.у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
<i>Дисциплины (модули), вариативные</i>		
Процессы и аппараты пищевых производств		
ОПК.2	з2	ОПК.2.з2. знать методику расчёта материального и теплового балансов процессов и аппаратов
ОПК.2	з4	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	ОПК.4.у1. уметь применять критериальные уравнения для анализа и расчета основных характеристик гидромеханических, тепловых и массообменных процессов
ПК.5	у2	ПК.5.у2. уметь выполнять материальные и энергетические расчёты процессов и аппаратов
Графическое моделирование		
ПК.2	з7	ПК.2.з7. знать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости
ПК.2	з8	ПК.2.з8. знать возможности программных средств компьютерной графики
ПК.2	у7	ПК.2.у7. уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
ПК.2	у9	ПК.2.у9. уметь использовать компьютерные средства визуализации информации (текстовые и графические редакторы)
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		
ОПК.3	з3	ОПК.3.з3. знать категории и виды стандартов
ОПК.3	з4	ОПК.3.з4. знать основные цели, принципы и объекты в стандартизации
ОПК.3	у2	ОПК.3.у2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	у5	ОПК.3.у5. владеть указателями национальных стандартов
ПК.6	з3	ПК.6.з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.6	з6	ПК.6.з6. знать особенности сертификации услуг в общественном питании
ПК.6	у4	ПК.6.у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
ПК.6	у9	ПК.6.у9. владеть способностью осуществлять документооборот на предприятиях питания
ПК.35. В	з1	ПК.35.В.з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК.35. В	з6	ПК.35.В.з6. знать правила подтверждения соответствия принципам технического регулирования и стандартизации
ПК.35. В	з8	ПК.35.В.з8. знать законодательную базу системы менеджмента качества
ПК.35. В	з9	ПК.35.В.з9. знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
ПК.35. В	у5	ПК.35.В.у5. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК.36. В	з1	ПК.36.В.з1. знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин
ПК.36. В	з2	ПК.36.В.з2. знать классификацию видов, средств и методов измерения
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		
ПК.1	з12	ПК.1.з12. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	у5	ПК.1.у5. уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	у25	ПК.1.у25. владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
Основы здорового питания		
ОК.6	з3	ОК.6.з3. знать особенности работы в коллективе

ОК.6	y1	ОК.6.y1. уметь работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, профессиональные и культурные различия
ОК.6	y8	ОК.6.y8. получить навыки по умению работы в коллективе, толерантному восприятию социальных, этнических и культурных различий
ПК.1	з8	ПК.1.з8. знать основные характеристики пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), строение, состав, свойства сырья
ПК.2	y3	ПК.2.y3. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства
Основы микробиологии, санитария и гигиена питания		
ПК.3	з1	ПК.3.з1. знать правила производственной санитарии
ПК.3	y1	ПК.3.y1. уметь оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК.6	з4	ПК.6.з4. знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
ПК.6	y3	ПК.6.y3. уметь организовать документооборот в области санитарии и гигиены питания на предприятии питания
ПК.6	y6	ПК.6.y6. иметь навыки использования нормативной документации в области санитарии и гигиены питания в условиях производства продуктов питания
Кулинарный дизайн		
ОПК.3	з2	ОПК.3.з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ОПК.3	y1	ОПК.3.y1. уметь правильно осуществить технологический контроль качества продуктов питания и услуг
ПК.1	з12	ПК.1.з12. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	y12	ПК.1.y12. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
Гостеприимство и сервис в индустрии питания		
ПК.1	з5	ПК.1.з5. знать материально - техническое оснащение процессов обслуживания в предприятиях питания
ПК.6	з1	ПК.6.з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты
ПК.6	y1	ПК.6.y1. уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
ПК.35. В	з3	ПК.35.В.з3. знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.35. В	з7	ПК.35.В.з7. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
ПК.35. В	y2	ПК.35.В.y2. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания		
ОПК.2	з1	ОПК.2.з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
ОПК.2	y1	ОПК.2.y1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК.2	y6	ОПК.2.y6. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания
ПК.1	з10	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	y1	ПК.1.y1. уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК.1	y20	ПК.1.y20. 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	ОПК.2.з1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
ОПК.2	y1	ОПК.2.y1. уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК.2	y6	ОПК.2.y6. иметь навыки по разработке мероприятий, совершенствующих технологические процессы производства продуктов питания

ПК.1	з1	ПК.1.з1. знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.1	з10	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	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	ПК.1.у2. уметь анализировать результаты экспериментов
ПК.1	у7	ПК.1.у7. иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
ПК.1	у20	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	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	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	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	ОПК.4.з3. знать назначение, принципиальные схемы устройства и отличительные особенности конструкций механического оборудования предприятий общественного питания
ОПК.4	з5	ОПК.4.з5. знать о функциональных возможностях механического оборудования предприятий питания
ОПК.4	з7	ОПК.4.з7. знать правила безопасной эксплуатации механического оборудования, применяемого в предприятиях питания
ОПК.4	у3	ОПК.4.у3. уметь эксплуатировать оборудование для механической обработки пищевых продуктов
ОПК.4	у5	ОПК.4.у5. уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ПК.1	з7	ПК.1.з7. знать основные направления научно-технического развития механики
ПК.1	з17	ПК.1.з17. знать основные направления развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для механической обработки продуктов
ПК.1	з18	ПК.1.з18. знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.5	у6	ПК.5.у6. уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
ПК.5	у8	ПК.5.у8. уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.5	у10	ПК.5.у10. уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания		
ПК.2	з4	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	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	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	ПК.1.з20. знать техническое оснащение индустриальных технологий за счет механизации и автоматизации технологических процессов производства кулинарной продукции
ПК.1	з21	ПК.1.з21. знать правила и требования ведения индустриальных технологий централизованного производства кулинарной продукции в общественном питании
ПК.1	у16	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	y17	ПК.1.y17. уметь разрабатывать нормативную техническую и технологическую документацию на продукцию, изготавливаемую промышленными методами (технические условия и технологические инструкции)
ПК.1	y18	ПК.1.y18. 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	y19	ПК.1.y19. 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	y22	ПК.1.y22. иметь опыт в разработке и анализе определения организационно-технического уровня заготовочных предприятий общественного питания
ПК.5	з4	ПК.5.з4. знать преимущества промышленной технологии за счет концентрации обработки сырья и изготовления полуфабрикатов различной степени готовности и применения высокопроизводительного оборудования, механизированных поточных и автоматизированных линий
ПК.5	з6	ПК.5.з6. знать объективные причины необходимости развития промышленных методов производства кулинарной продукции в общественном питании при возможности использования продукции от предприятий агропромышленного комплекса страны
ПК.5	з8	ПК.5.з8. знать методику расчета мощности заготовочных предприятий в зависимости от типов предприятий и мест в них
ПК.5	з10	ПК.5.з10. знать классификацию заготовочных предприятий общественного питания, их характеристику и особенности
ПК.5	y12	ПК.5.y12. уметь рассчитывать мощность заготовочного предприятия общественного питания, определять их месторасположение, состав и структуру всех подразделений, как основных, так и вспомогательных
ПК.5	y14	ПК.5.y14. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
ПК.5	y15	ПК.5.y15. уметь рассчитывать численный и квалификационный состав работников всех категорий и профессий заготовочного предприятия с учетом их специализации и кооперирования, а также требований научной организации труда
ПК.5	y17	ПК.5.y17. иметь опыт в разработке технологических схем централизованного (промышленного) производства кулинарной продукции
ПК.5	y18	ПК.5.y18. иметь опыт инженерно-конструкторского сопровождения основных производственных и вспомогательных процессов промышленного производства продукции (технологическое оборудование, механизированные и автоматизированные линии, транспортное оборудование: вертикальное и горизонтальное)
Маркетинг в общественном питании		
ПК.2	y3	ПК.2.y3. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства
ПК.4	y1	ПК.4.y1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	y3	ПК.4.y3. владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
ПК.37. В	з1	ПК.37.В.з1. знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
ПК.37. В	1	ПК.37.В.1. уметь выявлять основные потребности целевой аудитории
<i>Дисциплины (модули), вариативные, по выбору студента</i>		
Кухня народов мира		
ОПК.3	з1	ОПК.3.з1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	y2	ОПК.3.y2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК.1	y9	ПК.1.y9. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	y12	ПК.1.y12. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.6	з3	ПК.6.з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию

		предприятий общественного питания
Национальные кухни народов России		
ОПК.3	з1	ОПК.3.з1. знать правила осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.3	у2	ОПК.3.у2. уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК.5	у1	ОПК.5.у1. владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
ПК.1	у9	ПК.1.у9. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.1	у12	ПК.1.у12. уметь правильно организовать технологический процесс производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции
ПК.1	у23	ПК.1.у23. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.6	з3	ПК.6.з3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
Питание как часть национальной культуры народов		
ОК.2	з2	ОК.2.з2. знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания
ОК.2	у2	ОК.2.у2. иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания
ОК.2	у5	ОК.2.у5. уметь анализировать исторический путь развития культуры питания
ПК.1	з9	ПК.1.з9. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	з15	ПК.1.з15. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
ПК.35. В	з3	ПК.35.В.з3. знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.35. В	з7	ПК.35.В.з7. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
История отечественной и зарубежной ресторации		
ОК.2	з1	ОК.2.з1. знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.2	у1	ОК.2.у1. уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.2	у6	ОК.2.у6. иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации
ПК.1	з9	ПК.1.з9. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	з15	ПК.1.з15. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия
ПК.35. В	з3	ПК.35.В.з3. знать историю развития индустрии гостеприимства
ПК.35. В	з7	ПК.35.В.з7. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе
Социальное питание		
ОПК.5	у2	ОПК.5.у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции
ПК.1	у23	ПК.1.у23. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.2	з6	ПК.2.з6. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем
ПК.4	у1	ПК.4.у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.5	з13	ПК.5.з13. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.6	у4	ПК.6.у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
Системы искусственного интеллекта		
ОПК.1	з2	ОПК.1.з2. знать сущность и значение информации в развитии современного общества, опасности и угроз, возникающие в этом процессе
ПК.2	з5	ПК.2.з5. знать методы и функции управления процессами производства на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
Менеджмент предприятий питания		

ОК.3	з3	ОК.3.з3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
ОК.3	з4	ОК.3.з4. знать принципы процесса разработки, принятия, организации исполнения управленческих решений
ОК.3	з5	ОК.3.з5. знать подходы к формированию производственных затрат на изготовление продукции (работ, услуг)
ОК.3	у2	ОК.3.у2. уметь оценивать управление предприятием с позиции внутреннего состояния и внешнего окружения
ОК.3	у3	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	ОК.5.з1. знать методы и формы коммуникаций
ОК.5	у8	ОК.5.у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
ОК.6	з1	ОК.6.з1. знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
ОК.7	з1	ОК.7.з1. знать основные формы контроля
ПК.2	у8	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	ПК.4.з3. знать способы организации производства
ПК.35. В	у2	ПК.35.В.у2. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
Бухгалтерский учет		
ПК.4	у1	ПК.4.у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.35. В	з4	ПК.35.В.з4. знать основные нормативные и инструктивные материалы по вопросам ведения бухгалтерского учета
ПК.35. В	з10	ПК.35.В.з10. знать прямое и косвенное налогообложение юридических и физических лиц
Основы научной работы		
ОПК.1	у1	ОПК.1.у1. уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
ОПК.1	у2	ОПК.1.у2. уметь анализировать научно-техническую литературу по исследуемой тематике
ОПК.1	у5	ОПК.1.у5. уметь осуществлять поиск информации в локальных и глобальных сетях
ПК.36. В	з3	ПК.36.В.з3. знать этапы и организацию проведения научно-исследовательских работ
ПК.36. В	у1	ПК.36.В.у1. уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК.36. В	у2	ПК.36.В.у2. уметь разрабатывать теоретические и математические модели технологических процессов
ПК.36. В	у3	ПК.36.В.у3. уметь производить обработку экспериментальных данных и оформлять их в виде законченного научного исследования
ПК.36. В	у4	ПК.36.В.у4. иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
ПК.36. В	у5	ПК.36.В.у5. иметь навыки проведения исследования по заданной методике и анализа результатов эксперимента
Экология продуктов питания		
ПК.1	з11	ПК.1.з11. знать технические средства для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
ПК.1	у7	ПК.1.у7. иметь навыки по исследованию пищевых продуктов по заданной методике и анализу экспериментальной работы
ПК.1	у21	ПК.1.у21. иметь навыки использования технических средств для измерения уровня загрязненности контаминантами пищевых продуктов и сырья
ПК.6	з5	ПК.6.з5. знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания
ПК.6	у7	ПК.6.у7. иметь навыки использования нормативной документации в области экологии продуктов питания в условиях их производства
Деловой протокол и этикет		
ОК.5	з2	ОК.5.з2. знать приемы, тактики и стратегии коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры и пр.)
ОК.5	у2	ОК.5.у2. уметь оперировать приемами коммуникативных форм (деловая беседа, переговоры)
ОК.5	у8	ОК.5.у8. иметь навыки тактик и стратегий деловых коммуникаций
ОК.6	з2	ОК.6.з2. знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и

		культурные межнациональные различия
ОК.6	y2	ОК.6.y2. уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики
ОК.6	y3	ОК.6.y3. иметь навыки толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК.7	z2	ОК.7.z2. знать слагаемые положительного имиджа делового человека
ОК.7	y1	ОК.7.y1. иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
ОК.7	y2	ОК.7.y2. уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
ПК.6	z2	ПК.6.z2. знать основы делопроизводства
ПК.6	y2	ПК.6.y2. иметь навыки оформления и ведения документооборота
ПК.6	y5	ПК.6.y5. уметь составлять и оформлять различные документы в делопроизводстве предприятий питания
Корпоративная этика		
ОК.5	y1	ОК.5.y1. уметь осуществлять коммуникативную деятельность на предприятиях общественного питания
ОК.6	z2	ОК.6.z2. знать слагаемые корпоративной этики; социальные, этнические, конфессиональные и культурные межнациональные различия
ОК.6	y2	ОК.6.y2. уметь использовать приемы поведения в производственных конфликтных ситуациях, не выходя за рамки корпоративной этики
ОК.6	y6	ОК.6.y6. уметь формировать работоспособную команду для реализации профессиональных функций и создавать эффективную коммуникационную систему
ОК.7	z2	ОК.7.z2. знать слагаемые положительного имиджа делового человека
ОК.7	y2	ОК.7.y2. уметь формировать в себе слагаемые положительного имиджа
ПК.35. В	z2	ПК.35.В.z2. знать основные подходы к формированию профессиональной команды
ПК.35. В	y1	ПК.35.В.y1. уметь сформировать команду в зависимости от личностных способностей и навыков
Холодильная технология		
ОПК.4	z1	ОПК.4.z1. знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
ПК.1	z18	ПК.1.z18. знать об основных технических, технологических и эксплуатационных показателях оборудования предприятий питания
ПК.5	y6	ПК.5.y6. уметь выполнять необходимые расчеты основных показателей работы оборудования
Рациональное использование ресурсов		
ПК.4	z2	ПК.4.z2. знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
ПК.4	y5	ПК.4.y5. уметь выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК.4	y7	ПК.4.y7. иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК.35. В	z5	ПК.35.В.z5. знать о ресурсосберегающих производствах
ПК.35. В	y3	ПК.35.В.y3. уметь организовать ресурсосберегающее производство
ПК.35. В	y6	ПК.35.В.y6. иметь навыки рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
Программные средства профессиональной деятельности в индустрии питания		
ОПК.2	y7	ОПК.2.y7. иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания
ПК.1	y10	ПК.1.y10. уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания
ПК.2	z9	ПК.2.z9. знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
ПК.2	y1	ПК.2.y1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.2	y5	ПК.2.y5. уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания
ПК.2	y6	ПК.2.y6. уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.35. В	y4	ПК.35.В.y4. иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания

Автоматизированные системы управления процессами обслуживания		
ОПК.2	y7	ОПК.2.y7. иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления производственными процессами на предприятиях общественного питания
ПК.1	y10	ПК.1.y10. уметь использовать автоматизированные системы и информационные технологии в производственных процессах на предприятиях общественного питания
ПК.2	з9	ПК.2.з9. знать методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания с помощью автоматизированных систем и средств информационных технологий
ПК.2	y1	ПК.2.y1. уметь использовать автоматизированные системы управления и информационные технологии в процессах обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.2	y5	ПК.2.y5. уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления производством на предприятиях общественного питания
ПК.2	y6	ПК.2.y6. уметь обосновывать выбор автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК.35. В	y4	ПК.35.В.y4. иметь навык выбора рациональных автоматизированных систем управления процессами обслуживания на предприятиях общественного питания
<i>Дисциплины (модули), базовые</i>		
Физическая культура и спорт (модуль): Физическая культура		
ОК.8	з1	ОК.8.з1. знать основы здорового образа жизни
ОК.8	з2	ОК.8.з2. знать последствия отклонения от здорового образа жизни
<i>Дисциплины (модули), вариативные</i>		
Физическая культура и спорт (модуль): Прикладная физическая культура (элективные дисциплины)		
ОК.8	y1	ОК.8.y1. уметь поддерживать здоровый образ жизни
<i>Практики</i>		
Учебная практика: ознакомительная практика		
ОК.1	y3	ОК.1.y3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
ОК.7	з3	ОК.7.з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
ОК.7	з5	ОК.7.з5. знать особенности профессионального развития личности
ОК.7	y3	ОК.7.y3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
ПК.1	з2	ПК.1.з2. знать базовые знания фундаментальных разделов физики в объеме, необходимом для освоения физических основ в области профессиональной деятельности
ПК.2	з1	ПК.2.з1. знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.3	з1	ПК.3.з1. знать правила производственной санитарии
ПК.4	з1	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	y4	ПК.5.y4. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
ПК.6	з1	ПК.6.з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты
ПК.6	з2	ПК.6.з2. знать основы делопроизводства
Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		
ОПК.3	з2	ОПК.3.з2. знать факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.1	y23	ПК.1.y23. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.2	з1	ПК.2.з1. знать универсальность математических методов познания окружающего мира
ПК.3	y2	ПК.3.y2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.4	з1	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	y4	ПК.5.y4. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
ПК.6	з1	ПК.6.з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты
Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ОПК.3	y4	ОПК.3.y4. владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
ОПК.4	з1	ОПК.4.з1. знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования

		при производстве продукции питания
ПК.1	y23	ПК.1.y23. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ПК.2	y4	ПК.2.y4. использовать элементы математической логики для построения суждений и их доказательств
ПК.3	z1	ПК.3.z1. знать правила производственной санитарии
ПК.4	z2	ПК.4.z2. знать о влиянии применения технических средств и технологий в сфере производства продукции питания на экологию
ПК.5	z2	ПК.5.z2. знать об основных направлениях развития и совершенствования конструкций технологического оборудования для тепловой обработки продуктов
ПК.6	z3	ПК.6.z3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.6	z5	ПК.6.z5. знать нормативную документацию в области экологии продуктов питания
ПК.34. В	y1	ПК.34.В.y1. уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
ПК.34. В	y2	ПК.34.В.y2. уметь организовывать и координировать работу участников проекта
Производственная практика: технологическая практика		
ОПК.4	z1	ОПК.4.z1. знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
ОПК.5	z1	ОПК.5.z1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ОПК.5	y1	ОПК.5.y1. владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
ПК.1	z9	ПК.1.z9. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)
ПК.1	y15	ПК.1.y15. уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств
ПК.1	y18	ПК.1.y18. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть догоготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции
ПК.2	z3	ПК.2.z3. 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	y2	ПК.3.y2. уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
ПК.4	z1	ПК.4.z1. знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических последствий их применения
ПК.5	y8	ПК.5.y8. уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания
ПК.6	z3	ПК.6.z3. знать нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию предприятий общественного питания
ПК.6	z4	ПК.6.z4. знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
ПК.6	y1	ПК.6.y1. уметь разрабатывать стандарты обслуживания предприятий питания
Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
ПК.1	y5	ПК.1.y5. уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	y6	ПК.1.y6. уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
ПК.1	y9	ПК.1.y9. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
ПК.2	z4	ПК.2.z4. 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	z1	ПК.3.z1. знать правила производственной санитарии
ПК.4	y1	ПК.4.y1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания

ПК.4	y7	ПК.4.y7. иметь навыки обоснования технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК.5	z13	ПК.5.z13. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК.5	y10	ПК.5.y10. уметь рационально размещать технологическое оборудование в производственных цехах предприятий питания
ПК.5	y14	ПК.5.y14. уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование, оборудование и тару для хранения кулинарной продукции с учетом достижения научно-технического прогресса
ПК.6	y8	ПК.6.y8. владеть нормами деловой переписки и делопроизводства
ПК.34. В	y3	ПК.34.В.y3. уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК.35. В	y7	ПК.35.В.y7. иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<i>Государственная итоговая аттестация</i>		
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		
ПК.1	z1	ПК.1.z1. знать методики исследований пищевых продуктов
ПК.1	z3	ПК.1.z3. знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров
ПК.1	y6	ПК.1.y6. уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
ПК.2	y7	ПК.2.y7. уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации
ПК.3	z1	ПК.3.z1. знать правила производственной санитарии
ПК.4	z3	ПК.4.z3. знать способы организации производства
ПК.4	y9	ПК.4.y9. 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	z1	ПК.5.z1. знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания
ПК.5	z11	ПК.5.z11. знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
ПК.5	y4	ПК.5.y4. уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы
ПК.6	z4	ПК.6.z4. знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания
ПК.35. В	z9	ПК.35.В.z9. знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции
ПК.35. В	y2	ПК.35.В.y2. уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		
ОК.1	y3	ОК.1.y3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
ОК.2	z1	ОК.2.z1. знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации
ОК.3	z3	ОК.3.z3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка
ОК.4	y5	ОК.4.y5. владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОК.5	z4	ОК.5.z4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОК.6	z1	ОК.6.z1. знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления
ОК.7	y1	ОК.7.y1. иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере
ОК.8	z1	ОК.8.z1. знать основы здорового образа жизни
ОК.9	z3	ОК.9.z3. знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
ОПК.1	y1	ОПК.1.y1. уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области
ОПК.2	z1	ОПК.2.z1. знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента
ОПК.3	y4	ОПК.3.y4. владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции
ОПК.4	y5	ОПК.4.y5. уметь правильно определять функциональное применение оборудования
ОПК.5	z1	ОПК.5.z1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
ПК.1	z12	ПК.1.z12. знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК.1	y5	ПК.1.y5. уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
ПК.1	y9	ПК.1.y9. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную

		программу предприятий питания
ПК.2	у3	ПК.2.у3. уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства
ПК.2	у8	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	ПК.4.у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
ПК.4	у2	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	ПК.4.у3. владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания
ПК.5	у13	ПК.5.у13. владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей
ПК.34. В	у3	ПК.34.В.у3. уметь определять проблему и способы ее решения в проекте
ПК.36. В	у4	ПК.36.В.у4. иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных
ПК.37. В	з1	ПК.37.В.з1. знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания
<i>Факультативные дисциплины</i>		
Коммуникационная культура Интернета		
ОК.5	з4	ОК.5.з4. знать особенности делового общения на русском и иностранном языках
ОПК.1	з2	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	ОК.4.з1. знать основы правовой базы предприятий общественного питания
ОК.4	у2	ОК.4.у2. уметь использовать основы правовых знаний в сфере общественного питания
ОК.4	у3	ОК.4.у3. иметь навыки применения основ правовых знаний в сфере общественного питания
ПК.35. В	з1	ПК.35.В.з1. знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
ПК.35. В	у5	ПК.35.В.у5. владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК.35. В	у7	ПК.35.В.у7. иметь навыки применения нормативно правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Проектная деятельность		
ПК.34. В	у1	ПК.34.В.у1. уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач
ПК.34. В	у2	ПК.34.В.у2. уметь организовывать и координировать работу участников проекта
ПК.34. В	у3	ПК.34.В.у3. уметь определять проблему и способы ее решения в проекте

1. Требования к абитуриенту, необходимые для освоения адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее - АОПОП ВО):

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании / о высшем образовании. Прием абитуриентов осуществляется в соответствии с Правилами приема в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

С целью обеспечения индивидуального подхода к образовательным потребностям обучающегося с ОВЗ или обучающегося инвалида:

- Абитуриент с ОВЗ при поступлении на обучение предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (специальности), содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- Абитуриент из числа инвалидов при поступлении на обучение предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (специальности), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Отличие структуры адаптированной образовательной программы АОПОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» от основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее - ОПОП ВО) «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса»

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

Таблица 1

Позиция сравнения структуры АОПОП ВО с ОПОП ВО	Структура образовательной программы Место специализированных адаптационных дисциплин в структуре учебного плана	
	АОПОП ВО	ОПОП ВО
Блок 1 Дисциплины (модули)	в часть, формируемую участниками образовательных отношений, введены адаптационные дисциплины	адаптационные дисциплины отсутствуют
Блок 2 Практики	Совпадает	
Блок 3 Государственная итоговая	Совпадает	

аттестация		
<i>Общая трудоемкость</i>	240 ЗЕ	240 ЗЕ
Факультативы: Общие для АОПОП ВО и ОП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса»	Совпадают в профессиональной части	
Адаптационные дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений	введены	отсутствуют
Календарный учебный график	Совпадает	

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

Введение специализированных адаптационных дисциплин в учебный план: Основы психологического здоровья, Адаптивные информационные и коммуникационные технологии вводятся в часть, формируемую участниками образовательных отношений, и предназначены для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации на этапе высшего образования.

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

Специализированные адаптационные дисциплины направлены на обеспечение вопросов практической работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) по освоению АОПОП ВО. Структура специализированных адаптационных дисциплин представлена в таблице 2.

Таблица 2

№ п.п.	Наименование дисциплины	Шифр	Объем работы											Экзамны		Зачеты											Кафедра, ведущая дисциплину			
			в зачетных единицах	в часах										Самостоятельная работа	Курсовые проекты	Курсовые работы	Расчетно-проектные задания (работы)	Контрольные работы	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс						
				в т.ч.																										
				Всего	аудиторная																									
					В контактной форме	Лекции	Лаб. работы	Практич. семинары	в том числе, в аккредитованных формах	Атестация	Консультации*																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Адаптационные дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений*																														
0.1	Основы психологического здоровья	Б1.В.002	1	36	20					2	1	10						1	1	5с										СП ИСТ
0.2	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Б1.В.003	1	36	20					2	1	10						2	1	5с										СП ИСТ

* место адаптационных дисциплин в части, формируемой участниками образовательных отношений, определяется в индивидуальном порядке, в зависимости от индивидуальных особенностей лица с ограниченными возможностями здоровья

Особый порядок реализации дисциплин по физической культуре и спорту.

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

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

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

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

Государственная итоговая аттестация по АООП ВО «Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса» для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ проводится университетом в соответствии с **Положением о государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников НГТУ по основным образовательным программам и Порядком проведения итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО НГТУ** по образовательным программам высшего образования и с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

а) для слепых:

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

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

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

при необходимости обучающимся предоставляется ассистивный помощник для ввода/записи материалов ГИА.

б) для слабовидящих:

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

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

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

при необходимости обучающимся предоставляется ассистивный помощник для ввода/записи материалов ГИА.

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

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

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

при необходимости обучающимся предоставляются услуги прямого и обратного перевода на русский жестовый язык.

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

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

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме;

при необходимости обучающимся предоставляется ассистивный помощник для ввода/записи материалов ГИА.

Специализированное программное обеспечение

1. Jaws for Windows 14.0 Pro - Программное обеспечение экранного доступа
2. Easy Reader - Программное обеспечение для чтения книг в формате DAISY
3. MAGic 11.0 Pro - Программа экранного увеличения для универсального электронного видео увеличителя
4. Dolphin Daisy Software(дистрибутив) для Брайлевского принтера Everest –DV4) - Программное обеспечение для принтера системы Брайля
5. По DBT 11.0 Duxbury Braille Translation Software (для Брайлевского принтера Everest –DV4) - Программное обеспечение для принтера системы Брайля.

Специальное ассистивное оборудование для обеспечения образовательного процесса для студентов с нарушением зрения

1. Универсальный электронный видео-увеличитель ONYX Swingarm PC Edition (2 шт)
2. Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) «RUBY XLHD» (4 шт)
3. Сканирующая и читающая машина для незрячих и слабовидящих пользователей Sara CE (2 шт)
4. Стационарный видео –увеличитель TOPAZ XL HD 22(1 шт)
5. Тактильный дисплей Брайля Focus – 80 Blue (1 шт)
6. Устройство тактильной графики PIAF (1 шт)
7. Брайлевский принтер Everest –DV4 (1 шт)
8. Портативный ручной видео-увеличитель (1 шт)
9. Динамическая FM- система
10. Синхронизатор для FM WallPilot™
11. Акустическая система Roger DigiMaster 700
12. Акустическая система Roger DigiMaster 500
13. Индукционная переносная система для слабослышащих в условиях повышенного уровня окружающего шума «Исток» - A2
14. Стационарная индукционная система (100 м2)

Специализированное оборудование центра коллективного пользования Ресурсного учебно-методического центра по обучению инвалидов и лиц с ОВЗ:

1. Подвесной фиброоптический модуль для сенсорной комнаты «Сухой душ-полукруглый 50*25*200
2. Стул седло без спинки
3. Седловитый стул со спинкой
4. Программно-аппаратный комплекс Доступная среда Феррум 42 дюйма арт.Prс 18546

5. Тактильный дорожки
6. Стойка деревянная на 15 тростей ДТ-01
7. Стойка деревянная на 7 костылей ДК-01
8. Аппаратно-программный комплекс для обучающихся с ОДА (ДЦП)
9. Комплект реабилитационных материалов «Тоша&Со»
10. Логопедический тренажер «Дэльфа-142.1» версия 2.1.
11. PIAF (Pictures In A Flash) – устройство, которое позволяет создавать осязательные рисунки на специальной бумаге.
12. Портативный дисплей Брайля Focus-80
13. Сенсорная комната
14. Программы экранного доступа
15. Кресло-коляски
16. Лестничный подъемник (ступенькоход)
17. Звуковые маяки

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

Обучение лиц с нарушениями слуха осуществляется с использованием информационных систем (интерактивные системы, бегущая строка, тематические порталы, электронные библиотеки и т.д.). В учебных помещениях присутствуют информирующие знаки и таблички, свето- звуковые оповещатели.

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.