МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор КемГУ
_____ А. Ю. Просеков
14 марта 2018 г.

# АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

направление подготовки
***19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»***

Направленность (профиль) подготовки
«***Технология и организация ресторанного сервиса*** »

Уровень образования
**Бакалавриат**

Программа подготовки
**Прикладной бакалавриат**

Квалификация
**Бакалавр**

Вид профессиональной деятельности
**Производственно-технологическая**
**Организационно-управленческая**

Форма обучения
Очная, очно-заочная, заочная

Кемерово, 2018

Адаптированная образовательная профессиональная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** с направленностью «**Технология и организация ресторанного сервиса»**

утверждена научно-методическим советом КемГУ (протокол № 8 от 14 марта 2018 г.)

**«Технология продукции и организация общественного питания**» одобрена Ученым советом технологического факультета (протокол № 3 от 22 февраля 2018 г.)

# СОДЕРЖАНИЕ


| | |
|---|---|
| **1. Общие положения** | 4 |
| 1.1. Назначение адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки и уровню высшего образования | 4 |
| 1.2. Нормативно-правовые документы, использованные при разработке АОПОП ВО | 4 |
| 1.3. Используемые термины, определения, сокращения | 5 |
| **2. Характеристика направления подготовки** | **6** |
| 2.1. Цели, срок освоения, трудоемкость, квалификация, присваиваемая выпускнику. | 6 |
| 2.2. Направленность (профиль) подготовки АОПОП ВО. | 7 |
| 2.3. Требования к абитуриенту | 7 |
| **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника** | **7** |
| 3.1. Область профессиональной деятельности | 7 |
| 3.2. Объекты профессиональной деятельности | 7 |
| 3.3. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники. | 8 |
| 3.4. Задачи профессиональной деятельности | 8 |
| **4. Планируемые результаты освоения программы подготовки** | 9 |
| 4.1. Планируемые результаты освоения АОПОП ВО | 9 |
| 4.2. 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 | 17 |
| **4.3.Адаптационные модули (дисциплины)** | 53 |
| **5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса** | 56 |
| 5.1. Учебный план | 56 |
| 5.2. Календарный учебный график | 56 |
| 5.3. Рабочие программы модулей (дисциплин) | 56 |
| 5.4. Программы практик/НИР | 56 |
| **6. Контроль качества освоения** | 56 |
| 6.1. Текущий и промежуточный контроль успеваемости | 56 |
| 6.2. Фонды оценочных средств | 58 |
| 6.3. Государственная итоговая аттестация | 58 |
| **7. Характеристика условий реализации образовательной программы** | 58 |
| 7.1. Профессорско-преподавательский состав, реализующий образовательную программу | 58 |
| 7.2. Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий (с краткой характеристикой). | 59 |
| 7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение | 60 |
| 7.4. Материально-техническая база | 61 |
| 7.5. Финансовые условия | 62 |
| 7.6. Рекомендации | 62 |
| **8. Список разработчиков и экспертов примерной образовательной программы** | 65 |

## 1. Общие положения

### *1.1. Назначение адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки и уровню высшего образования*

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – АОПОП ВО) – это комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов по направлению подготовки (специальности) высшего образования, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы модулей (дисциплин), определяет объем и содержание образования по направлению подготовки, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа высшего образования уровень бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации (на русском языке) (ст.14 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

### *1.2. Нормативные документы, использованные при разработке АОПОП ВО*

Настоящая адаптированная основная профессиональная программа высшего образования разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступившими в силу с 18.06.2018);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 1297 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы» (ред. от 01.02.2018);
- Приказ Минобрнауки России от 09 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Приказ Минобрнауки России от от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 19 ноября 2013 г. № 1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)»;
- Приказ Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования и ее виды»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн;

– устав КемГУ;

– Положение о Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

– Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре;

– Положение о Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Положение об организации обучения по индивидуальному плану, в том числе ускоренного обучения;

– Положение о реализации дисциплины «Физическая культура» для отдельных категорий обучающихся».

–

### *1.3. Используемые термины, определения, сокращения*

***Абилитация*** – медико-социальные мероприятия по отношению к инвалидам, направленные на адаптацию их к жизни (образовательной и общественной деятельности).

***Адаптированная образовательная программа*** – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

***Адаптационный модуль (дисциплина)*** – это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

***Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида*** – комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности. ИПРА инвалида является обязательной для исполнения соответствующими органами государственной власти, органами местного самоуправления, а также организациями независимо от организационно-правовых форм и форм собственности.

***Индивидуальный учебный план*** – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося

***Инвалид*** – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефек-

тами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

***Инклюзивное образование*** – обеспечение равного доступа к образованию. Для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

***Образовательная программа*** **–** комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

***Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья*** – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

***Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья*** – это условия обучения и развития, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание и другие условия, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

***Специальные образовательные и реабилитационные технологии:*** понимают особую совокупность организационных структур и мероприятий, системных средств и методов, общих и частных методик, оптимальным образом обеспечивающих:

- реализацию и усвоение образовательных программ в объеме и качестве, предусмотренных государственными образовательными стандартами;
- реабилитацию личности в конкретной интегрированной среде обучения;
- создание системы мер, направленных на устранение или возможно более полную компенсацию ограничений жизнедеятельности, вызванных нарушением здоровья

***Тьютор*** – педагогический работник, обеспечивающий разработку индивидуальных образовательных программ обучающихся и сопровождающий процесс индивидуального образования, личный куратор обучающегося.

## 2. Характеристика направления подготовки

### *2.1.Цели, срок освоения, трудоемкость, квалификация, присваиваемая выпускнику.*

*Цели программы*

Главной целью основной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций (по видам деятельности) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

*Нормативно установленные объем и сроки освоения АОПОП (при очной форме обучения:*

объем программы –240 з.е

сроки освоения – 4 года

*Квалификация, присваиваемая выпускнику АОПОП*- бакалавр

***2.2.Направленность (профиль) подготовки адаптированной основной профессиональной образовательной программы высшего образования***

Технология и организация ресторанного сервиса

***2.3. Требования к абитуриенту***

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки (или специальности), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения.

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

***3.1. Область профессиональной деятельности***

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата включает:

-обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

-производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производства 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.

***3.2. Объекты профессиональной деятельности***

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

-продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

-продукция питания различного назначения;

-методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

-технологическое оборудование;

-сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

-центральный офис сети предприятий питания.

***3.3. Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника, к которому (которым) готовятся выпускники.***

Выпускники программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» готовятся к:

- ***производственно-технологической*** *деятельности*;
- ***организационно-управленческой*** *деятельности.*

Эти виды профессиональной деятельности разработаны совместно с заинтересованными работодателями, исходя из потребностей рынка труда.

***3.4. Задачи профессиональной деятельности***

Выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовы решать следующие профессиональные задачи:

**производственно-технологическая деятельность:**

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

- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

**организационно-управленческая деятельность:**

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

- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

**Дополнительные задачи из научно-исследовательской деятельности:**

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

**из проектной деятельности:**

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

**из маркетинговой деятельности:**

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

## 4. Планируемые результаты освоения программы подготовки

### *4.1. Планируемые результаты освоения АОПОП*

Результаты освоения АОПОП *бакалавриата* определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т. е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с выбранными видом (видами) профессиональной деятельности.

В результате освоения данной АОПОП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

| Коды Компетенций по ФГОС ВО | Компетенции | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Общекультурные** | | |
| ОК-1 | способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции | **Знать:** основы философии, основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития;<br>**Уметь:** формировать мировоззренческую позицию<br>**Владеть:** навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание, приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения. |
| ОК-2 | способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | **Знать:** историческое наследие и культурные традиции своей страны; основные направления, проблемы, теории и методы истории; движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе, политической организации общества; различные подходы к оценке и периодизации отечественной истории; основные этапы и ключевые события истории России с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной истории; место России в мировой и европейской цивилизации; основные закономерности и особенности исторического развития России;<br>направленность деятельности основных политических институтов в России с учетом их законодательно-правовой базы.<br>**Уметь:** сравнивать различные религиозные концепции, анализировать их с научной точки зрения; соблю- |

| | | |
|---|---|---|
| | | дать правовые нормы, конституцию и интересы безопасности своей страны; использовать приобретенные знания на благо своего государства, являться патриотом своей страны; «привязать» событие из истории России к конкретному событию из всемирной истории, проводить хронологические параллели; выделять историческую информацию, необходимую для решения той или иной проблемы (припомнить недостающую информацию или выбрать соответствующий источник информации и найти её в нём); решать проблему на основе анализа имеющейся ситуации с привлечением дополнительно собранной информации<br><br>**Владеть:** методами научного анализа религии; способностью к сохранению исторического и культурного наследия; способностью выбора в условиях демократизации России приемлемого политического курса, политической партии или организации, политической культуры и идеологии; «русским историческим языком», специальной терминологией |
| ОК-3 | способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности | **Знать:** основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин; основные экономические понятия и термины, законы и теории;<br><br>**Уметь:** использовать источники экономической, социальной, управленческой информации; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, порученного этапа работы.<br><br>**Владеть:** экономической терминологией и лексикой данной дисцип- |

| | | |
|---|---|---|
| | | лины; навыками работы с информационными источниками, учебной и справочной литературой по данной проблематике; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений. |
| ОК-4 | способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности | **Знать**: теорию государства и права, основы конституционного строя РФ, основы административного, уголовного, трудового, семейного, гражданского, экологического, информационного права.<br>**Уметь:** оценивать правоотношения и ситуации; оформлять документы; пользоваться справочно-информационными системами правовых знаний и государственными автоматизированными системами; использовать нормативные правовые документы для решения профессиональных задач.<br>**Владеть:** навыками работы с информацией и правовыми документами; представлениями о роли государства и его инструментах в регулировании различных сфер жизнедеятельности. |
| ОК-5 | способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | **Знать:** стилевые особенности речевой коммуникации на русском и иностранном языках, межкультурные коммуникации, социальные взаимодействия и социальные отношения.<br>**Уметь:** ориентироваться в многообразии коммуникативных ситуаций; использовать формы и виды устной и письменной коммуникации на родном и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности; соблюдать нормы речевого этикета.<br>**Владеть:** разнообразными видами речевой деятельности; навыками культуры социального и делового общения; приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргу- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ментированного изложения собственной точки зрения***;*** коммуникативными навыками в профессиональной деятельности. |
| ОК - 6 | способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | **Знать**: закономерности различных видов социального взаимодействия людей и групп; сущность и механизмы различных видов общения между людьми, особенности учебного, делового и межличностного общения, методы изучения личности в различных социокультурных средах, психологические механизмы социальных влияний на различные субъекты социального взаимодействия, особенности вербальной и невербальной коммуникации, способы адаптации в коллективе; сущность и особенности социальных процессов, особенности формальных и неформальных отношений.<br><br>**Уметь:** устанавливать и поддерживать конструктивные отношения между людьми в учебном, деловом и межличностном отношении; аргументировано; убеждать коллег в правильности предлагаемого решения, сравнивать, сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение; делегировать полномочия; как руководить, так и подчиняться в зависимости от поставленной перед коллективом задачи; охарактеризовать уровень сплоченности и психологический климат в своей учебной группе; реализовывать свои умения и навыки в социокультурной среде университета (разрабатывать и реализовывать социально значимые проекты, работать в общественных организациях, клубах, секциях); адаптироваться в различных социальных группах.<br><br>**Владеть:** навыками эффективного учебного, делового и межличност- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ного общения, навыками адаптивного поведения в малых группах, навыками совместной деятельности в группе, навыками поиска общих целей и задач, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива; навыками позитивного общения в поликультурном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе, основанными на знании исторических и культурных корней и традиций различных национальных общностей и социальных групп. |
| ОК-7 | способность к самоорганизации и самообразованию | **Знать:** принципы научной организации труда; методы и пути реализации выполняемой работы***;*** перспективные линии интеллектуального, культурного и нравственного развития; социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; знать и применять способы совершенствования своего профессионального уровня<br>**Уметь**: критически оценивать свой профессиональный и социальный опыт; ставить цели и задачи для выполнения конкретных работ; проявлять настойчивость в достижении поставленных цели и задач; доводить начатое до логического конца; выстраивать перспективные линии саморазвития и самосовершенствования; использовать современные информационные технологии для приобретения знаний по иностранному языку; приобретать новые знания, используя современные образовательные технологии; заботиться о качестве выполнения работы; формировать и отстаивать собственную позицию, вести диалог и работать в команде анализировать лекции, литературные источники, научные статьи.<br>**Владеть:** практическими навыками самостоятельного анализа современного состояния общества с |

| | | |
|---|---|---|
| | | использованием современных информационных технологий; современными компьютерными технологиями; навыками реферирования научной литературы, навыками использования современных информационных технологий для приобретения новых знаний; междисциплинарными знаниями для выполнения работы средствами самостоятельного достижения должного уровня подготовленности по дисциплине; профессиональным и социальным опытом, позволяющим при необходимости изменить профиль своей профессиональной деятельности; навыками выполнения научно-исследовательской работы; навыками использования приобретенные знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для эффективной организации индивидуального информационного пространства |
| ОК- 8 | способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | **Знать**: роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке, ее социально-биологические основы; законодательство РФ о физической культуре и спорте; методы и способы, сохраняющие здоровье; понятия «образ жизни» и «здоровый образ жизни»; основные закономерности формирования здоровья человека, основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма. Понимать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности<br><br>**Уметь:** использовать полученные знания в целях укрепления своего здоровья, выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) |

| | | |
|---|---|---|
| | | физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.<br><br>**Владеть**: навыками использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, сохранения и укрепления здоровья, подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; средствами самостоятельного достижения должного уровня физической подготовленности. |
| ОК -9 | Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций | **Знать:** основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите населения от аварий, катастроф, стихийных бедствий;<br><br>**Уметь:** применять различные способы защиты населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; планировать мероприятия по защите работников, обучающихся и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать |

| | | |
|---|---|---|
| | | участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;<br><br>**Владеть:** требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды; различными способами защиты населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий |
| **Общепрофессиональные** | | |
| 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 | **Знать:** основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий; правовые основы патентоведения, основные технологии поиска научно-технической информации в области высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования, современных технологий хранения пищевых продуктов и организации питания в России и за рубежом.<br>**Уметь:** осуществлять поиск и анализ различных источников научно-технической, в том числе патентной информации; определять классификационные индексы проведения поиска; анализировать полученную информацию.<br><br>**Владеть:** методами и технологией проведения поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, а также анализом информации из различных источников. |
| ОПК-2 | способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов | **Знать:** средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических про- |

| | | |
|---|---|---|
| | производства продукции питания различного назначения | цессов производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения; изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении продукции питания; **:** сущность технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, изменения пищевых веществ при производстве и хранении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; медико-биологические аспекты диетического питания; показания и цели назначения диет; химический состав и энергетическую ценность рационов; рекомендации по каждой диете.<br><br>**Уметь:** рассчитывать режимы технологических процессов, использую справочную литературу; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции специальных видов питания, хлебобулочных мучных кондитерских изделий, и разработки мероприятий по их предупреждению; внедрять новые виды сырья и высокотехнологические производства продукции специальных видов питания и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности их производства; разрабатывать рационы для людей с различными заболеваниями; рассчитывать химический состав и энергетическую ценность разработанных рационов. Продукции специальных видов питания.<br>**Владеть:** технологией производства продукции специальных видов питания; методами оценки качества и безопасности продукции специальных видов питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рационе питания с учетом их химических, физико- |

| | | |
|---|---|---|
| | | химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; навыками анализа технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с целью поиска путей их совершенствования; методами и правилами количественного и качественного подбора блюд в составе рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; методами составления рационов с использованием компьютерных технологий. |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | **Знать:** факторы, влияющие на качество продукции, классификацию показателей качества; методы проведения органолептической и физико-химической оценки качества производимой продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства ресторанной продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства ресторанной продукции; сущность технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, изменения пищевых веществ при производстве и хранении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.<br>**Уметь:** проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака |

| | | |
|---|---|---|
| | | готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; осуществлять контроль за технологическим процессом производства ресторанной продукции; разрабатывать мероприятия по их предупреждению; разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; пользоваться методами управления качеством продукции; осуществлять входной, операционный и приемочный контроль на предприятиях питания.<br><br>**Владеть:** методами органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции при проведении технологического контроля; навыками анализа технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с целью поиска путей их совершенствования |
| ОПК-4 | Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | **Знать:** основные характеристики элементов приводов технологического оборудования; основы теории механизмов и машин; классификацию механизмов, узлов и деталей, общие вопросы проектирования и конструирования; понятие о точности изготовления, основах взаимозаменямости и стандартизации; общие сведения о механических, зубчатых, червячных, цепных, ременных передачах; соединения деталей машин, достоинства, недостатки, область применения<br><br>**Уметь**: производить расчет и подбор приводов технологического оборудования для производства продуктов питания<br><br>**Владеть**: методами подбора и эксплуатации приводов технологического оборудования |

| | | |
|---|---|---|
| ОПК-5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | **Знать:** структуру, виды и типы производства предприятий питания, особенности организации рабочих мест; состав и характеристику групп помещений; организацию линии раздачи пищи; способы сервировки столов и подачи блюд; общие сведения и характеристики технологических процессов в сервисе и направления их развития; ассортимент и требования к изделиям и услугам сервиса на предприятиях питания; стадии разработки технологии оказания индивидуальных услуг предприятиями питания; способы расчета рациональных параметров процесса оказания услуги для достижения необходимых потребительских свойств и показателей качества; системы оценки показателей качества услуг сервиса; методы и формы обслуживания, в том числе прогрессивные и специальные; правила сервировки столов и этикет при обслуживании потребителей; правила протокола и этикета; ; виды приемов и банкетов, правила обслуживания на них; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; требования к оформлению блюд, напитков, очередность и правила подачи; соответствие ассортимента вин и ликеро-водочных изделий характеру подаваемых блюд; форму и документацию расчета с посетителями; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание; содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объекты предпринимательства; теорию межличностного общения, делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации деятельности предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разра- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ботанным на предприятии регламентам и стандартам.<br><br>**Уметь:** разрабатывать производственную программу; организовывать работу производства предприятий питания; выявлять недостатки процесса обслуживания; определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива; разрабатывать методики по обучению персонала, изучению предпочтение потребителей; использовать приемы межличностного общения; разрабатывать правила, инструкции, алгоритмы различных этапов обслуживания потребителей; соблюдать протокол деловых встреч, профессиональную этику и этикет; управлять обслуживанием гостей; принимать и обслуживать посетителей на официальных и неофициальных приемах; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов.<br><br>**Владеть:** принципами организации взаимосвязанной работы всех структурных подразделений предприятия; разрабатывать стратегии и алгоритмы обслуживания потребителей на предприятиях питания, с учетом заданных показателей качества; методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; навыками управления работой малого коллектива исполнителей; методикой делегирования полномочий; профес- |

| | | |
|---|---|---|
| | | сиональными навыками по оформлению бланков меню; по формам складывания салфеток; по подготовке столовой посуды и приборов; по сервировке столов; по технике подачи блюд, закусок и напитков; способами организации обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; коммуникативными навыками при общении с потребителями и персоналом; методами контроля за соблюдением внутрифирменных стандартов основных этапов обслуживания потребителей; организацией контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; практическими навыками в области организации обслуживания потребителей; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания. |
| **Профессиональные** | | |
| 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 | **Знать***:* основы метрологии, методы и средства изменения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.; источники и пути загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и меры их устранения; химические и физические свойства товаров; перечень показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; технологический цикл товаров; основные виды |

| | | |
|---|---|---|
| | | тары и упаковочных материалов, их классификацию и различные требования к упаковке и таре; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции; процессы, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов; классификацию чужеродных веществ, пути их поступления и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; технологические процессы приготовления кулинарной продукции, технологию приготовления различных групп блюд и кулинарных изделий: специальных видов питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ресторанной продукции.<br><br>**Уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; идентифицировать потребительские свойства товаров, качественные и количественные характеристики пищевых продуктов; организовывать рациональное хранение пищевых продуктов; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; выявить и проанализировать критические точки при производстве продукции; осуществлять технологический контроль, разработку технико-технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать произ- |

| | | |
|---|---|---|
| | | водственную программу предприятий питания; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства кулинарной продукции, продукции специальных видов питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО, ХАССП и GMP.<br><br>**Владеть:** методами установления ассортиментной принадлежности пищевого продукта; методами расчета показателей ассортимента товаров; методами и правилами определения градаций качества и дефектов различных продовольственных товаров; методами расчета естественной убыли сырья и пищевых продуктов при хранении; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; технологией производства кулинарной продукции, блюд ресторанной кухни, продукции специальных видов питания, кухонь народов мира, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. |
| ПК-2 | владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием приклад- | **Знать:** назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания. |

| | | |
|---|---|---|
| | ных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | **Уметь:** использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.<br><br>**Владеть:** современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции. |
| ПК-3 | владеть 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 | **Знать:** Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.<br><br>**Уметь:** анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции<br><br>**Владеть:** навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции |
| 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 по- | **Знать:** методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических средств и технологических процессов производства продукции питания; основные этапы технологического процесса производства бар- |

| | | |
|---|---|---|
| | следствий их применения | ной продукции, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению карты бара, а также винной карты; химические, физико-химические, технологические и функциональные свойства пищевых и биологически активных добавок; роль пищевых и биологически активных добавок в производстве продуктов питания; порядок разработки производственной программы предприятия; последовательность выполнения технологических расчетов; методы расчета технологического и торгового оборудования и количество работников производства; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.<br><br>**Уметь:** планировать эксперимент с использованием ЭВМ для обработки полученных экспериментных данных; проводить стандартные испытания по определению показателей и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания; информировать конечного потребителя о роли в питании пищевых и биологически активных добавок; обосновать необходимость проектирования или реконструкции предприятий общественного питания; работать с ТТК на продукцию, реализуемую через бар, осуществлять приемку и хранение сырья, п/ф и готовой продукции в соответствии с требования нормативных доку- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ментов.<br>**Владеть:** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами оценки качества и безопасности пищевых добавок и БАД; методами и правилами количественного и качественного подбора пищевых и биологически активных добавок в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рационе питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами разработки производственной программы предприятия в зависимости от специфики предприятия питания; основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков; методами разработки производственной программы предприятия в зависимости от специфики предприятия питания. |
| ПК-5 | способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | **Знать:** методы расчета производственной мощности, формы ее выражения; пути повышения эффективности использования производственной мощности; методы расчета технологического и торгового оборудования; рациональные способности эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания.<br>**Уметь:** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и рассчитывать ее резервы; произвести расчет и подбор технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Владеть:** методикой расчета производственной мощности предприятия; методами расчета технологического и торгового оборудования в зависимости от технологического процесса; способами определения производственного потенциала производства и выявление внутренних резервов. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания; нормативно-правовую базу в области качества продукции, деятельности по оценке качества продукции, деятельности по оценке и подтверждения соответствия; производственный цикл предприятия; виды сопроводительных документов на продукцию, поступающую в бар, виды контроля на производстве, порядок списания сырья на производстве; основы делопроизводства и документооборота; объекты и субъекты товароведной деятельности; различные способы классификации пищевых продуктов, пищевых и биологически активных добавок; ассортимент продовольственных товаров и его различные классификационные признаки; законодательную и нормативную базу по вопросам применения пищевых и биологически активных добавок; основы расчетов пищевой и энергетической ценности продуктов питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различными группами населения; порядок разработки технологической документации в условиях производства кулинарной продукции, кухонь народов мира.<br>**Уметь:** использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства; использовать нормативные стандарты в области обеспечения производствен- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ной безопасности на рабочем месте, санитарной безопасности продукции и предметов, контактирующих с сырьем и готовой продукцией на всех стадиях технологического процесса, осуществлять приемку сырья согласно сопроводительных документов, пользоваться технологическими документами при производстве продукции, читать этикетки, работать с измерительным и технологическим оборудованием и инвентарем; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации; оценивать качество технической документации с учетом личного опыта и выделять в них сомнительные результаты, которые могли бы явиться причиной снижения качества продукции и услуг в сфере общественного питания.<br><br>**Владеть***:* практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками приемки барной продукции, ведения и заполнения журналов, предусмотренных для обеспечения качества и безопасности продукции на производстве; методиками, навыками разработки и заполнения организационной, технологической документации (актов, ТТК, ТК, матрица цен поставщиков и т.д.), установленной отчетности по утвержденным формам; методами контроля технологических процессов на предприятии общественного питания; методами расчета потребности предприятия общественного питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. |

| | | |
|---|---|---|
| ПК-7 | Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | **Знать:** особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.<br><br>**Уметь:** выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции.<br><br>**Владеть:** методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах |
| ПК-8 | Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | ***Знать:*** характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.<br><br>***Уметь:*** выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски.<br><br>***Владеть:*** навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды. |
| ПК-9 | готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях | ***Знать:*** основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.<br><br>***Уметь:*** разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.<br><br>***Владеть:*** основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных послед- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ствий аварий, катастроф, сти- хийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; |
| ПК-10 | способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; | **Знать:** Алгоритм проведения закупа на ПОП и заказа продукции у поставщиков. Классификация товарных запасов. Основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия общественного питания.<br><br>Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Гибкость ценовой политики поставщиков<br><br>**Уметь:** разрабатывать алгоритм проведения закупа на ПОП и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критерий осуществлять выбор поставщиков. Производить расчет потребности при планировании снабжения предприятия сырьем и покупными товарами. Планировать товарные запасы при организации ПОП. Составлять матрицу поставщиков.<br><br>**Владеть:** методами сбора, анализа и синтеза информации о поставщиках, сырье и покупных товаров для ПОП. |
| ПК-11 | способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства | **Знать:** типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.<br><br>**Уметь:** осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.<br><br>**Владеть***:* нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персона- |

| | | |
|---|---|---|
| | | ла. |
| ПК-12 | способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды | **Знать:** характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального уровня; причины возникновения неформальных групп.<br><br>**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами предотвращения стрессов и разрешения конфликтов. |
| ПК-13 | способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания | **Знать***:* виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки.<br><br>**Уметь:** планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм |

| | | |
|---|---|---|
| | | труда. |
| ПК-14 | способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля | **Знать:** основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на результаты финансово-хозяйственной предприятия питания.<br>**Уметь**: анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; планировать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.<br>**Владеть:** методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, навыками составления финансовой отчетности, основных бюджетов и контроля их исполнения; аналитическим мышлением,<br>методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия. |
| ПК-15 | способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию | **Знать:** современное состояние и перспективы развития потребительского рынка, в т.ч. рынка услуг общественного питания; систему информации в сфере общественного питания;<br>**Уметь:** определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции и рентабельность предприятия; разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденций |

| | | |
|---|---|---|
| | | потребительского рынка;<br>**Владеть:** методами сбора, анализа и синтеза информации в области развития потребительского рынка |
| ПК-16 | Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов | **Знать:** основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; факторы, формирующие конъюнктуру рынка и спрос на продукцию предприятий питания; приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности.<br>**Уметь:** планировать деятельность предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов; оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.<br>**Владеть:** методами стратегического и операционного планирования на предприятиях питания; принципами ценообразования; методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия. |
| ПК-17 | способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и дру- | **Знать:** основные законы и параметры электрических цепей; методы расчета линейных электрических цепей постоянного тока; способы представления и параметры синусоидальных величин; электрические цепи с резистивными, индуктивными и емкостными элементами; частотные свойства электрических це- |

| | | |
|---|---|---|
| | гих видов ресурсов | пей; элементы трехфазных цепей; основные понятия теории электромагнитного поля и основные магнитные величины; магнитные цепи<br>**Уметь:** проводить простейшие расчеты электрических и магнитных цепей, работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, используемыми в технологических лабораториях<br>**Владеть**: принципами компьютерного моделирования электронных и электрических схем для проведения анализа технологических процессов; в целях обеспечения их надежности и рационального использования энергетических ресурсов. |
| ПК-18 | готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий | ***Знать:*** основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, основы десмургии, принципы реанимации.<br>***Уметь:*** идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях;<br>***Владеть:*** способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях |
| ПК-19 | владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг | **Знать:** нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; структуру ассортимента продукции на продовольственном рынке.<br>**Уметь:** пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с товарно-сопроводительными документами, с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов, их маркировку<br>**Владеть:** нормативно-правовой ба- |

| | | |
|---|---|---|
| | | зой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. |
| ПК-20 | способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения | **Знать:** виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания.<br><br>**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.<br><br>**Владеть:** видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания. |
| ПК-21 | готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации | **Знать:** профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации.<br><br>**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала. |
| ПК-22 | Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, ана- | **Знать:** экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые состав- |

| | | |
|---|---|---|
| | лизировать и оценивать финансовое состояние предприятия | ляющие, способные повлиять на результаты финансово-хозяйственной предприятия питания;<br><br>**Уметь**: анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; планировать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.<br><br>**Владеть:** методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, навыками составления финансовой отчетности, основных бюджетов и контроля их исполнения. |
| ПК-23 | способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления | **Знать:** принципы и методы управления персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.<br><br>**Уметь:** формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности; осуществлять социально-психологическое регулирование в трудовых коллективах.<br><br>**Владеть:** способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; приемами делового общения; способами поддержания работоспособности персонала. |
| ПК-24 | способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспе- | **Знать:** алгоритм постановки эксперимента, методы и методики проведения теоретических и эксперимен- |

| | | |
|---|---|---|
| | риментов | тальных исследований; моделирование и прогнозирование проблем в индустрии питания и гостеприимтсва и пути их решения; методику и этапы исследовательской деятельности, методы статистической обработки данных.<br>**Уметь:** выбирать тему исследований, описать ее актуальность, поставить цель и задачи, сделать выводы; выбирать методы исследования, описать результаты исследования и провести анализ; пользоваться современной приборной базой; выдвигать гипотезу и разрабатывать алгоритм эксперимента; использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования.<br>**Владеть:** навыками проведения экспериментальных исследований в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания; методикой планирования эксперимента; понятийным аппаратом в определенных областях исследований, имеющих отношение к сфере общественного питания; методами и методиками проведения исследований; научным мышлением и методами научно-технического творчества |
| ПК-25 | способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | **Знать:** документы, определяющие перспективные направления развития обеспечения населения пищевой продукцией; классификацию сырья и пищевых продуктов, термины и определения в области их производства и реализации; особенности технологии производства продуктов; понятия в области разработки и производства инновационных продуктов питания.<br>**Уметь:** пользоваться международными стандартами, регламентирующими требования к разработке и производству продуктов питания для различных контингентов; ана- |

| | | |
|---|---|---|
| | | лизировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства инновационных технологий в условиях России.<br><br>**Владеть:** методами контент - анализа; навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы. |
| ПК-26 | способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | **Знать:** источники получения информации для составления литературного обзора научно-исследовательской работы; современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.<br><br>**Уметь:** составлять описание и формулировать выводы проводимых экспериментов; подготавливать данные для составления отчетов по научно-исследовательской работе и обзору научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продукции.<br><br>**Владеть:** методами измерений, проводимых в ходе эксперимента; статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; технологией проведения поиска патентной документации |
| ПК-27 | способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания | **Знать:** основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические |

| | | |
|---|---|---|
| | | расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно технологическому процессу<br><br>**Уметь:** обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования<br><br>**Владеть:** нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса |
| ПК-31 | Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой | **Знать:** организационную структуру и функции отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания<br><br>**Уметь:** планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения; определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналам реализации; выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы; разрабатывать рекламные сообщения о продукции производства и рекламные акции;<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; принципами ценообразования конкурентов; способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской |

| | | |
|---|---|---|
| | | базой |
| ПК-32 | готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке | **Знать:** факторы, формирующие конъюнктуру рынка и спрос на продукцию предприятий питания; **Уметь:** прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию общественного питания; оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; разрабатывать планы и программы внедрения инноваций и определять эффективность их внедрения в производство; выявлять требования потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг; обеспечивать обратную связь с потребителями; разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции общественного питания и продвижению ее на рынке. **Владеть:** методами оценки и прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа спроса на продукцию производства; методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; навыками формирования потребительского спроса и прогнозирования объемов продаж. |
| ПК-33 | способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания | **Знать:** виды маркетинговых исследований товарных рынков пищевого сырья и продукции общественного питания; систему маркетинговых исследований в сфере общественного питания; структуру и методологию комплексного исследования рынка услуг общественного питания **Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; проводить маркетинговые исследования товарных рынков пищевого сырья, продукции предприятий питания; **Владеть:** методами проведения маркетинговых исследований в сфере общест- |

| | | |
|---|---|---|
| | | венного питания |
| **Специальные профессиональные** | | |
| ОКв-1 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать**: атомно-молекулярное учение, периодический закон Д.И. Менделеева, химическую связь и строение вещества на основе квантово-механических представлений; классы неорганических соединений; строение твердого тела и жидкости, дисперсные системы; основные закономерности протекания химических процессов; современную теорию растворов; основы теории электрохимических превращений; введению в химию комплексных соединений; свойства химических элементов и их соединений.<br><br>**Уметь**: использовать полученные знания для расчетов по химическим формулам и уравнениям; применять основные данные термодинамики и кинетики для характеристики химических реакций;<br><br>**Владеть**: навыками приготовления растворов заданного количественного состава; проведения химического экспе римента; пользования справочной литературой. |
| ОПКв-1 | | |

***4.2. 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***

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Базовая часть** | | |
| **Иностранный язык** | | |
| ОК-5 | способность к коммуникации в устной и письменной формах на рус- | **Знать**: основные фонетические лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого иностранного язы- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | ском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | ка и его отличия от русского языка; основные различия письменной и устной речи; лексический и грамматический минимум, необходимый для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах.<br>**Уметь:** выявлять сходства и различия в системах русского и иностранного языков; использовать полученные знания по иностранному и русскому языку для реализации коммуникативного намерения с целью межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах.<br>**Владеть:** языковой компетенцией, достаточной для избирательного и вариативного выбора языковых средств, сознательного переноса языковых средств из одного вида речевой деятельности в другой при осуществлении межличностного и межкультурного взаимодействия. |
| **История России** | | |
| ОК-2 | способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | **Знать**: основные этапы и закономерности исторического развития общества;<br>**Уметь:** формировать гражданскую позицию;<br>**Владеть**: историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации. |
| **Философия** | | |
| ОК-1 | способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции | **Знать**: основы философских знаний;<br>**Уметь:** формировать мировоззренческую позицию;<br>**Владеть**: философскими знаниями и категориальным аппаратом науки. |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Экономическая теория** | | |
| ОК-3 | способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности | **Знать:** основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин;<br>основные экономические понятия и термины, законы и теории;<br>**Уметь:** использовать источники экономической, социальной, управленческой информации; анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на макроуровне ;<br>**Владеть:**экономической терминологией и лексикой данной дисциплины; навыками работы с информационными источниками, учебной и справочной литературой по данной проблематике. |
| **Социология** | | |
| ОК-5 | способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | **Знать:** особенности устной и письменной коммуникации; понятийно-категориальный аппарат социологии.<br>**Уметь:** ориентироваться в многообразии коммуникативных ситуаций; использовать формы и виды устной и письменной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности; соблюдать нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.).<br>**Владеть:** коммуникативными навыками в профессиональной деятельности, всеми видами речевой деятельности; навыками культуры социального и делового общения. |
| **Культурология** | | |
| ОК-6 | способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и | **Знать:** методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтере- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | культурные различия | сованными сторонами – представителями разных культур;социальные и культурные различия;<br>**Уметь:** работать в команде;<br>**Владеть:** способностью толерантно воспринимать социальные и культурные различия**.** |
| Основы психологии | | |
| ОК-7 | способность к самоорганизации и самообразованию | **Знать**: факторы, способствующие личностному росту; основы психологической грамотности, культуры мышления и поведения; способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности;<br>**Уметь:** развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; составить свой психологический портрет, определить качества, требующие корректировки; сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение; давать нравственную оценку собственным поступкам;<br>**Владеть**: нравственными и социальными ориентирами, необходимыми для формирования мировоззрения и достижения личного профессионального успеха, так и для деятельности в интересах общества ; методами и навыками самопознания, самореализации и построения адекватной самооценки, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива; навыками оценки и выбора вариантов альтернативных решений; навыками анализа проблемных ситуаций в профессиональной деятель- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | ности. |
| **Правоведение** | | |
| ОК-4 | способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности | **Знать:** основные положения конституции РФ, нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности, правовое положение субъектов права, права и обязанности работника и работодателя;<br>**Уметь:** использовать необходимые нормативные правовые документы, защищать свои права в соответствии с действующим законодательством, анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности с правовой точки зрения;<br>**Владеть:** способностью, оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений. |
| **Математика** | | |
| ОПКв-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 | **Знать:** элементы линейной алгебры, теорию пределов, дифференциальных и интегральных функций одной переменной, обыкновенные дифференциальные уравнения;<br>**Уметь:**<br>**Владеть:** навыками использования математических метолов при изучении сопутствующих дисциплин и в практической деятельности |
| **Информатика** | | |
| ОПК-1 | способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компь- | **Знать**: технические и программные средства реализации информационных технологий; основы работы в локальных и глобальных сетях, типовые численные методы решения математических задач и алгоритмы их реализации, один из языков программирования высокого |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | ютерных и сетевых технологий | уровня;<br>**Уметь**: использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач;<br>**Владеть**: основными методами работы с прикладными программными средствами |
| **Экология** | | |
| ОКв-1 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать:** Основные понятия, термины, законы экологии; источники, виды, масштабы загрязнений окружающей среды и последствия антропогенного воздействия на экосистемы и человека; организационно-правовые и экономические методы управления качеством окружающей среды, экозащитную технику и технологию; экологические принципы рационального использования природных ресурсов; международное сотрудничество при решении глобальных экологических проблем<br>**Уметь:** использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности.<br>**Владеть:** культурой мышления, способностью к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей её достижения; основными методами и средствами испытаний и контроля продовольственных товаров; способностью устанавливать качество продукции с использованием необходимых методов и средств анализа |
| **Физика** | | |
| ОКв-1 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать*:*** основные понятия, модели и законы механики, физики колебаний и волн, молекулярной физики и термодинамики, электричества и магнетизма, оптики и квантовой физики.<br>**Уметь:** проводить физические измере- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | ния и обработку их результатов; решать стандартные задачи для определения значений физических величин.<br><br>**Владеть*:*** методами экспериментального измерения и теоретической оценки значений физических величин |
| **Химия** | | |
| ОКв-1 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать**: атомно-молекулярное учение, периодический закон Д.И. Менделеева, химическую связь и строение вещества на основе квантово-механических представлений; классы неорганических соединений; строение твердого тела и жидкости, дисперсные системы; основные закономерности протекания химических процессов; современную теорию растворов; основы теории электрохимических превращений; введению в химию комплексных соединений; свойства химических элементов и их соединений.<br><br>**Уметь**: использовать полученные знания для расчетов по химическим формулам и уравнениям; применять основные данные термодинамики и кинетики для характеристики химических реакций;<br><br>**Владеть**: навыками приготовления растворов заданного количественного состава; проведения химического эксперимента; пользования справочной литературой. |
| **Аналитическая химия** | | |
| ОКв-1 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать:** теоретические основы качественного и количественного анализа;<br><br>**Уметь:** использовать правила обработки аналитических данных с использованием приёмов математической статистики и оценки погрешностей;<br><br>**Владеть:** техникой выполнения химиче- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | ского анализа, а также иметь навыки работы в лаборатории с аналитическими приборами и измерительной посудой |
| **Экономика отрасли** | | |
| ОК-3 | способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности | **Знать:** правовую и экономическую основу деятельности хозяйствующего субъекта; типовые методики для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.<br><br>**Уметь:** проводить оценку эффективности деятельности подразделений предприятия питания; рассчитывать и проводить оценку основных экономических показателей деятельности хозяйствующего субъекта, сопоставлять полученные результаты в динамике, с нормативными значениями, показателями других хозяйствующих субъектов; выполнять расчет прямых и косвенных затрат, выполнять расчет издержек обращения.<br><br>**Владеть:** методами и способами оценки материальных ресурсов подразделений предприятия; навыками сбора, расчета и анализа исходных данных для расчета основных экономических показателей деятельности предприятия. |
| **Тепло- и хладотехника** | | |
| ПК-5 | Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. | **Знать:** законы термодинамики и тепломассообмена, термодинамические процессы и циклы тепловых и холодильных машин, пути интенсификации процесса теплопередачи, основы расчета теплообменных аппаратов, основные способы энергосбережения;<br>**Уметь:** - рассчитывать режимы технологических процессов, использовать законы термодинамики и тепломассообмена при расчете работы и мощности |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | технологического оборудования; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов;<br>**Владеть:** - навыками решения типовых задач для расчета производственных мощностей и повышения эффективности работы технологического оборудования, навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований для внедрения инновационных технологий. |
| **Электротехника** | | |
| ПК-17 | Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов | **Знать:** основные законы и параметры электрических цепей; методы расчета линейных электрических цепей постоянного тока; способы представления и параметры синусоидальных величин; электрические цепи с резистивными, индуктивными и емкостными элементами; частотные свойства электрических цепей; элементы трехфазных цепей; основные понятия теории электромагнитного поля и основные магнитные величины; магнитные цепи<br>**Уметь:** проводить простейшие расчеты электрических и магнитных цепей, работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, используемыми в технологических лабораториях<br>**Владеть**: принципами компьютерного моделирования электронных и электрических схем для проведения анализа технологических процессов; в целях обеспечения их надежности и рационального использования энергетических ресурсов. |
| **Инженерная и компьютерная графика** | | |
| ОКв-1 | Способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать:** основные сведения о проецировании; чертеж точки, прямой, плоскости; основные требования ЕСКД к оформлению чертежей; изображения на чертежах; виды основные, дополнительные; геометрические построения; |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | кривые линии и поверхности; пересечение поверхностей; аксонометрические проекции; вычерчивание рамки формата и основной надписи; заполнение граф основной надписи; изображения: разрезы простые и сложные; сечения, выносной элемент; изображение и обозначение резьбы; соединение деталей, эскизы деталей; сборочный чертеж, спецификация; изображение деталей средствами машинной графики.<br><br>**Уметь:** выполнять рабочий чертеж отдельной детали, наносить размеры средствами машинной графики.<br><br>**Владеть:** основными требованиями ЕСКД к оформлению чертежей. |
| **Прикладная механика** | | |
| ОПК-4 | Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | **Знать:** основные характеристики элементов приводов технологического оборудования; основы теории механизмов и машин; классификацию механизмов, узлов и деталей, общие вопросы проектирования и конструирования; понятие о точности изготовления, основах взаимозаменямости и стандартизации; общие сведения о механических, зубчатых, червячных, цепных, ременных передачах; соединения деталей машин, достоинства, недостатки, область применения<br><br>**Уметь**: производить расчет и подбор приводов технологического оборудования для производства продуктов питания<br><br>**Владеть**: методами подбора и эксплуатации приводов технологического оборудования |
| **Процессы и аппараты пищевых производств** | | |
| ОПК-4 | Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудо- | **Знать**: математическое описание технологических процессов и методы расчета оборудования; классификацию и облас- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | вания в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | ти применения оборудования для производства продуктов питания; методы интенсификации процессов и совершенствование технологических аппаратов.<br><br>**Уметь**: использовать знания и понятия процессов и аппаратов пищевых производств при прогрессивных методах подбора и эксплуатации технологического оборудования; разрабатывать методологическое обеспечение при подборе оборудования; обосновывать режимы эксплуатации оборудования при производстве продуктов питания.<br><br>**Владеть**: навыками расчета и моделирования технологических процессов и оборудования при производстве продуктов; компьютерными графическими программами для изображения технологических потоков и оборудования. |
| **Безопасность жизнедеятельности** | | |
| ОК-9 | способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций | **Знать:** основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите населения от аварий, катастроф, стихийных бедствий;<br><br>**Уметь:** применять различные способы защиты населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; планировать мероприятия по защите работников, обучающихся и населения в |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;<br><br>**Владеть:** требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды; различными способами защиты населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий |
| ПК-3 | владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | **Знать:** характеристику основных санитарно-гигиенических параметров рабочего места; принципы нормирования производственных факторов; межотраслевые правила и нормы безопасности труда.<br><br>**Уметь:** рассчитывать и оценивать показатели параметров производственного микроклимата, воздушной среды, шума, вибрации и освещенности.<br><br>**Владеть:** навыками и методами определения фактических значений нормируемых факторов производственной среды, оказывающих непосредственное влияние на работоспособность персонала. |
| ПК-8 | способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать дея- | **Знать:** характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естествен- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | тельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | ные системы защиты организма.<br>**Уметь:** выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски.<br>**Владеть:** навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды. |
| ПК-9 | Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях | **Знать:** основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.<br>**Уметь:** разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.<br>**Владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, сти- хийных бедствий; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; |
| ПК-18 | готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия | **Знать:** основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, основы десмургии, принципы реанимации.<br>**Уметь:** идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях;<br>**Владеть:** способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях. |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Физическая культура** | | |
| ОК-7 | способность к самоорганизации и самообразованию | **Знать:** социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности<br><br>**Уметь:** выстраивать перспективные линии саморазвития и самосовершенствования<br><br>**Владеть:** с целью саморазвития, средствами самостоятельного достижения должного уровня физической подготовленности |
| ОК-8 | способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | **Знать**: понимать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности;<br><br>**Уметь**: выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнения атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового об- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | раза жизни.<br>**Владеть**: средствами самостоятельного достижения должного уровня физической подготовленности |
| **Биохимия и микробиология** | | |
| ОПК-6 | способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать:** значение и роль микроорганизмов; классификацию, номенклатуру и идентификацию микроорганизмов; основы морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов; микрофлору окружающей среды, как потенциального источника контаминации пищевых продуктов; влияние процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование качества и безопасности товаров.<br>**Уметь:** микроскопировать; культивировать микроорганизмы; идентифицировать чистые культуры; анализировать количественный и качественный рост микроорганизмов при проведении микробиологических исследований.<br>**Владеть:** навыками идентификации микроорганизмов; методами количественного и качественного учета микрофлоры как показателя качества и безопасности продовольственных товаров. |
| **Технология продукции общественного питания** | | |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий. Основы расчетов пищевой и энергетической ценности продуктов питания, физиологические нормы потребления пищевых веществ, стандарты и нормы в области технологии общественного питания.<br>**Уметь:** осуществлять планирование производственных цехов предприятия питания; осуществлять технологический контроль разработки технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действую- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | щих производств продуктов питания, разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; пользоваться нормативной, технической и технологической документацией.<br><br>**Владеть:** практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; планированием текущей деятельности цехов предприятия питания; формированием технологических бизнес-процессов, регламентов и стандартов;методами расчета потребности предприятия общественного питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. |
| 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 | **Знать:** методы получения математических моделей технологических процессов, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических средств и технологических процессов производства продукции питания.<br><br>**Уметь:** планировать эксперимент с использованием ЭВМ для обработки полученных экспериментных данных; проводить стандартные испытания по определению показателей и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.<br><br>**Владеть:** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. |
| 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 | **Знать:** технологические процессы приготовления кулинарной продукции, технологию приготовления различных групп блюд и кулинарных изделий; требования к качеству и безопасности сырья, п/ф и готовой продукции; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.<br><br>**Уметь:** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания; проводить стандартные испытания; осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП.<br><br>**Владеть:** методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий, методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сы- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | рья и готовой продукции питания. |
| ПК-25 | способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | **Знать:** документы, определяющие перспективные направления развития обеспечения населения пищевой продукцией; классификацию сырья и пищевых продуктов, термины и определения в области их производства и реализации; особенности технологии производства продуктов; понятия в области разработки и производства инновационных продуктов питания.<br>**Уметь:** пользоваться международными стандартами, регламентирующими требования к разработке и производству продуктов питания для различных контингентов; анализировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства инновационных технологий в условиях России.<br>**Владеть:** методами контент - анализа; навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы. |
| **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** | | |
| ОПК – 5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | **Знать:** законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятия питания; структуру, виды и типы производства предприятий питания, особенности организации рабочих мест; состав и характеристику групп помещений; методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; организацию линии раздачи пищи; специальные виды обслуживания потребителей; виды приемов и банкетов, правила обслуживания на них; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; требования к оформлению блюд, |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | напитков, очередность и правила подачи; соответствие ассортимента вин и ликеро-водочных изделий характеру подаваемых блюд; формы и документацию расчета с посетителями; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание<br><br>**Уметь:** осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания**;** разрабатывать производственную программу; организовывать работу производства предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива; управлять обслуживанием гостей; принимать и обслуживать посетителей на официальных и неофициальных приемах; сервировать столы согласно виду обслуживания; обслуживать посетителей непосредственно во время приема пищи; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей участников; организовывать обслуживание банкетов и приемов; выявлять недостатки процесса обслуживания; определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.<br><br>**Владеть:** методами координации деятельности подразделений предприятий питания; профессиональными навыками по разработке производственной |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | программы предприятий питания различных типов и классов, способами эффективной организации производства и обслуживания, технике подачи закусок, блюд и напитков; практическими навыками в области организации обслуживания потребителей; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания; способами организации обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов. |
| 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 | **Знать:** основы организации деятельности предприятий питания; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.<br>**Уметь:** определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;<br>**Владеть:** навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. |
| ПК -5 | способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | **Знать:** методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.<br>**Уметь:** рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать вы- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | бор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.<br><br>**Владеть***:* методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов |
| ПК – 17 | способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов | **Знать***:* особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов<br><br>**Уметь:** организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания<br><br>**Владеть:** навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. |
| **Физиология 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 | **Знать:** физиологические аспекты питания и пищеварения; основные пищеварительные процессы при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; нормы потребления пищевых веществ и энергии<br><br>**Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в сфере в сфере производства продукции здорового питания<br><br>**Владеть:** физиологической ролью макро- и микронутриентов для организма; современной теорией и концепцией пи- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | их применения | тания |
| **Физико-химические методы анализа** | | |
| ОПК-6 | Способность применять знания естественнонаучных дисциплин | **Знать:** теоретические основы электрохимических, оптических и хроматографических методов исследования<br>**Уметь:** на практике использовать современные методы, позволяющие установить подлинность или фальсификацию сырья и готовой продукции<br>**Владеть:** техникой выполнения инструментальных методов анализа, а также иметь навыки работы в лаборатории с аналитическими приборами |
| **Оборудование предприятий питания и основы строительства** | | |
| ОПК-4 | Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | **Знать:** конструкции, принцип действия, рациональные способы эксплуатации технологического оборудования общественного питания<br>**Уметь:** эксплуатировать технологическое оборудование общественного питания; разрабатывать техническое задание и технико-экономическое обоснование на проектирование предприятий общественного питания<br>**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; навыком подбора технологического оборудования при проектировании и реорганизации предприятий общественного питания |
| ПК-5 | способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | **Знать:** конструкции, принцип действия, рациональные способы эксплуатации технологического оборудования общественного питания<br>**Уметь:** эксплуатировать технологическое оборудование общественного питания; разрабатывать техническое задание и технико-экономическое обоснова- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | ние на проектирование предприятий общественного питания<br><br>**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; навыком подбора технологического оборудования при проектировании и реорганизации предприятий общественного питания |
| **Вариативная часть** | | |
| **Введение в направление** | | |
| 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 | **Знать**: основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.<br><br>**Уметь**: анализировать полученную информацию.<br><br>**Владеть**: методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** Основы расчетов пищевой и энергетической ценности продуктов питания, физиологические нормы потребления пищевых веществ, стандарты и нормы в области технологии общественного питания.<br><br>**Уметь:** пользоваться нормативной, технической и технологической документацией.<br><br>**Владеть:** методами расчета потребности предприятия общественного питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. |
| **Метрология, техническое регулирование и контроль качества продукции** | | |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологический контроль | **Знать:** способы оценки соответствия качества продукции разработанным на |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | предприятии регламентам и стандартам; факторы, влияющие на качество продукции, классификацию показателей качества; методы проведения органолептической и физико-химической оценки качества производимой продукции.<br><br>**Уметь:** осуществлять контроль подразделений предприятия питания**;** пользоваться методами управления качеством продукции; осуществлять входной, операционный и приемочный контроль на предприятиях питания.<br><br>**Владеть:** методами определения показателей качества продукции при проведении технологического контроля, методами обеспечения качества продукции и услуг. |
| 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 | **Знать:** основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии производства продукции питания; технические средства, используемые для измерения физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции<br><br>**Уметь:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; осуществлять контроль основных параметров технологического процесса производства продукции.<br><br>**Владеть:** методами измерения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции; методами измерения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного, операционного и приемочного |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | контроля на предприятии питания. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания; действующую нормативно-правовую базу в области качества продукции, деятельности по оценке качества продукции, деятельности по оценке и подтверждения соответствия.<br><br>**Уметь:** использовать и применять на практике нормативную, техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства.<br><br>**Владеть:** практическими навыками работы с нормативной и технической документацией для производства продукции общественного питания и для оценки качества продукции и услуг |
| **Товароведение сырья, продуктов питания и пищевые и биологически активные добавки:** | | |
| 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 | **Знать:** химические и физические свойства товаров; перечень показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; технологический цикл товаров; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции;<br><br>**Уметь:** пользоваться методами, применяемыми в практической товароведной деятельности для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества; идентифицировать потребительские свойства товаров, качественные и количественные характеристики пищевых продуктов.<br><br>**Владеть:** методами установления ассор- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | тиментной принадлежности пищевого продукта; методами расчета показателей ассортимента товаров; методами и правилами определения градаций качества и дефектов различных продовольственных товаров. |
| 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 | **Знать:** химические, физико-химические, технологические и функциональные свойства пищевых и биологически активных добавок; роль пищевых и биологически активных добавок для определения приоритетов в производстве продуктов питания.<br><br>**Уметь:** составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания; информировать конечного потребителя о роли в питании пищевых и биологически активных добавок.<br><br>**Владеть:** методами оценки качества и безопасности пищевых добавок и БАД; методами и правилами количественного и качественного подбора пищевых и биологически активных добавок при разработке новых технологических процессов и при составлении рецептуры продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и экологических последствий их применения. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции | **Знать:** объекты и субъекты товароведной деятельности; различные способы классификации пищевых продуктов; ассортимент продовольственных товаров и его различные классификационные признаки; классификацию пищевых и биологически активных добавок; законодательную и нормативную базу по |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | питания | вопросам применения пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов питания. законодательную и нормативную базу по вопросам производства на предприятии продуктов питания; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания.<br><br>**Уметь:** пользоваться нормативной, технической и технологической документацией; организовывать документооборот по производству и хранению сырья и продуктов питания. пользоваться законодательной, нормативной и методической базой по вопросам применения пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов питания.<br><br>**Владеть:** методами разработки технологической документации в условиях производства продукции питания. |
| ПК-19 | владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг | **Знать:** нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; структуру ассортимента продукции на продовольственном рынке.<br><br>**Уметь:** пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с товарно-сопроводительными документами, с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов, их маркировку<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. |
| ПК-25 | способность изучать и анализировать научно- | **Знать:** отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов пита- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | ния; по производству продуктов питания, содержащих пищевые и биологически активные добавки; роль биологически активных добавок в коррекции питания и здоровья современного человека, а также требования к производству и реализации пищевых и биологически активных добавок.; основные риски, в области качества и безопасности продукции производства и условия, непосредственно влияющие на их возникновение; основополагающие факторы, формирующие качество и безопасность продовольственных товаров.<br><br>**Уметь:** анализировать научно-техническую информацию по производству и хранению продуктов питания, по применению пищевых и биологически активных добавок; пользоваться Европейской цифровой кодификацией пищевых добавок; выявлять возможные риски в области качества и безопасности сырья и продуктов.<br><br>**Владеть:** методами разработки продукции с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; методами по выявлению рисков при производстве продуктов питания. |
| **Товародвижение на предприятиях общественного питания** | | |
| ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных про- | **Знать:** специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания.<br><br>**Уметь:** использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | грамм для расчета технологических параметров оборудования | программ.<br>**Владеть:** методами оценки материальных ресурсов подразделений предприятий питания; современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** перечень официальной нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве и реализации продукции общественного питания<br>**Уметь:** оценивать качество технической документации с учетом личного опыта и выделять в них сомнительные результаты, которые могли бы явиться причиной снижения качества услуг в сфере общественного питания<br>**Владеть:** навыками разработки и заполнения организационной, технологической документации (актов, ТТК,ТК, матрица цен поставщиков и т.д.), установленной отчетности по утвержденным формам |
| **Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания** | | |
| 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 | **Знать:** средства измерений, используемые для выявления потенциальных опасностей загрязнения сырья; для измерения основных параметров технологических параметров.<br>**Уметь:** выявить и проанализировать критические точки при производстве продукции питания.<br>**Владеть:** методами измерения безопасности сырья и основных технологических процессов |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-7 | Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | **Знать:** методы оценки эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятий питания; особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции; законодательную и нормативную базу в области экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (в том числе продукции общественного питания) отечественного и импортного производства<br><br>**Уметь:** анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции; проводить различные виды экспертиз в зависимости от вида объекта и цели экспертизы. Принимать решения по результатам экспертизы.<br><br>**Владеть:** методикой создания системы контроля на предприятиях питания; формами и методами контроля бизнес-процессов подразделений предприятия питания; методами организации службы внутреннего контроля; методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах, методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, способами выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определения уровня эффективности деятельности подразделений предприятия питания; способами и методами контроля деятельности производственных це- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | хов и групп помещений для приема и хранения продуктов; методами и порядком проведения экспертиз в рамках разных систем и видов контроля. |
| **Управление предприятием питания** | | |
| ПК-11 | способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства | **Знать:** теории мотивации и обеспечения лояльности персонала; типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.<br>**Уметь:** осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.<br>**Владеть***:* нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала. |
| ПК-12 | способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды | **Знать:** характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального уровня; причины возникновения неформальных групп.<br>**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.<br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами предотвращения стрессов и разрешения конфликтов. |
| ПК-13 | способность планировать и анализировать програм- | **Знать***:* Трудовое законодательство Российской Федерации*;* основы организа- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | мы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания | ции, планирования и контроля деятельности подчиненных; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы их разработки.<br><br>**Уметь:** планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; способами и методами контроля деятельности как отдельных подразделений, так и предприятия в целом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда |
| ПК-20 | способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения | **Знать:** виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания.<br><br>**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | коммуникативные умения.<br><br>**Владеть:** навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания. |
| ПК-21 | готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации | **Знать:** профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации.<br><br>**Уметь:** использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы обучения руководящего состава и ключевых сотрудников подразделений предприятия питания; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.<br><br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; способами оценки функциональных возможностей персонала подразделений предприятий питания; методами оценки профессионального уровня персонала. |
| ПК-23 | способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы | **Знать:** принципы и методы управления персоналом; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала, принципы и методы организации системы контроля работы |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | трудового коллектива на основе современных методов управления | персонала предприятий питания.<br>**Уметь:** формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности; осуществлять социально-психологическое регулирование в трудовых коллективах<br>**Владеть:** навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; способами организации контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; методами организации контроля исполнения персоналом принятых решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; приемами делового общения; способами поддержания работоспособности персонала. |
| **Технология производства ресторанной продукции** | | |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | **Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства ресторанной продукции.<br>**Уметь:** проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их пре- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | дупреждению; осуществлять контроль за технологическим процессом производства ресторанной продукции.<br><br>**Владеть:** методами органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой ресторанной продукции; |
| 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 | **Знать:** требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой ресторанной продукции; методы и средства проведения идентификации; нормативную, техническую, технологическую документацию и стандарты на основании которых проводится идентификация основных видов ресторанного сырья; изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество и безопасность полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой ресторанной продукции; технологические процессы приготовления ресторанной кулинарной продукции, технологию приготовления кулинарных изделий и различных групп блюд ресторанной кухни.<br><br>**Уметь***:* использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества сырья; идентифицировать потребительские свойства товаров, качественные и количественные характеристики пищевых продуктов; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака сырья при хранении и разработки мероприятий по их предупреждению; организовать и реализовать технологический процесс производства ресторанной продукции; комплектовать производственную часть предприятия технологическим оборудованием и вспомогательным инвентарём и материалами; использовать технические средства для измерения основных |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | режимов и параметров технологических процессов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой ресторанной продукции; осуществлять технологический контроль, разработку технико-технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего ресторана;<br><br>**Владеть:** методами расчета потерь сырья и пищевых продуктов на разных стадиях технологического процесса приготовления ресторанной продукции; методами разработки технологической документации с использованием компьютерных технологий; технологией производства, полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд ресторанной кухни; методикой измерения основных параметров технологического процесса; методами установления идентификационных признаков пищевого продукта; методами и правилами определения качества и дефектов различного сырья; методами разработки производственной программы контроля сырья в зависимости от специфики и ассортимента ресторанной продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья. |
| **Проектирование на предприятиях общественного питания** | | |
| ПК-27 | Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания | **Знать:** основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | **Уметь:** обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования<br><br>**Владеть:** нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса |
| **Планирование и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий ресторанного бизнеса** | | |
| ПК-14 | Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля | **Знать:** экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на результаты финансово-хозяйственной предприятия питания;<br><br>**Уметь**: анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; планировать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.<br><br>**Владеть:** методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, навыками составления финансовой отчетности, основных бюджетов и контроля их исполнения. |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-16 | Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов | **Знать:** факторы, формирующие конъюнктуру рынка и спрос на продукцию предприятий питания; приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;<br>**Уметь:** планировать деятельность подразделений предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;<br>**Владеть:** методами стратегического и операционного планирования текущей деятельности на предприятиях питания; стратегическими и тактическими методами анализа потребности подразделений предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; принципами ценообразования; принципами формирования системы бизнес-процессов предприятия питания. |
| **Санитария и гигиена** | | |
| ПК-3 | владеть 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 | **Знать:** Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.<br>**Уметь:** анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции<br>**Владеть:** навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной про- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | дукции |
| **Технологические процессы и аудит в ресторанном сервисе** | | |
| ОПК - 5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | **Знать:** общие сведения и характеристики технологических процессов в сервисе и направления их развития; требования к изделиям и услугам сервиса на предприятиях питания; стадии разработки технологии оказания индивидуальных услуг предприятиями питания; способы расчета рациональных параметров процесса оказания услуги для достижения необходимых потребительских свойств и показателей качества; системы оценки показателей качества услуг сервиса.<br><br>**Уметь:** организовывать бесперебойную работу предприятий питания; выявлять недочеты процесса обслуживания потребителей; определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать внутрифирменные стандарты основных бизнес-процессов организации; четко формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива; изучению предпочтения потребителей.<br><br>**Владеть:** принципами организации взаимосвязанной работы всех структурных подразделений предприятия; разрабатывать стратегии и алгоритмы обслуживания потребителей на предприятиях питания, с учетом заданных показателей качества; методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; навыками управления работой малого коллектива исполнителей; |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | методикой делегирования полномочий. |
| ПК-6 | Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** нормативную, техническую, технологическую документацию; основы делопроизводства и документооборота<br>**Уметь***:* разрабатывать технологическую документацию в условиях производства продукции и оказания услуг, контролировать соблюдение внутренней документации<br>**Владеть:** методикой разработки технологической документации, методами контроля технологических процессов на предприятии общественного питания |
| ПК- 7 | Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | **Знать:** оптимизацию и моделирование технологических бизнес-процессов; принципы формирования меню; информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства; современный зарубежный и отечественный опыт в индустрии питания и гостеприимства, технологии, обеспечивающие развитие организации; специфику деятельности предприятий общественного питания.<br>**Уметь:** проводить анализ и оценивать результаты деятельности предприятия; внедрять современные технологии и технологическое оборудование в производственный процесс, актуализировать меню предприятия; проводить анализ существующего бизнеса<br>**Владеть:** методами сбора, анализа и синтеза информации в области развития индустрии питания; правилами разработки меню предприятия, приемами ведения переговоров с потребителями и партнерами. |
| ПК - 19 | Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции произ- | **Знать***:* структуру, задачи и взаимосвязи властных и контрольно-надзорных органов местного управления; государствен- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | водства и услуг | ные и региональные нормативно-правовые акты, регламентирующие взаимодействие предприятия с властными и контрольно надзорными органами местного управления; перечни профильных нормативно-правовых актов, носящих обязательный и рекомендательный характер.<br><br>**Уметь:** взаимодействовать с органами контроля всех уровней; обеспечивать необходимые условия соблюдения требований нормативно-правовых актов; организовывать договорную работу предприятия, анализировать недостатки, выявленные в ходе внешних проверок, планировать и обеспечивать их устранение.<br><br>**Владеть:** методами контроля качества предоставляемых услуг; нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, приемами делового общения. |
| ПК-14 | способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля | **Знать:** основные бизнес-процессы предприятия питания; систему управленческого учета и анализа предприятия индустрии питания и гостеприимства; методы и специфику ценообразования на продукцию и услуги общественного питания<br><br>**Уметь:** формализовать основные бизнес-процессы предприятия питания; анализировать финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия, выявлять тенденции и объективно прогнозировать соответствующие изменения в деятельности на период.<br><br>**Владеть***:* процедурами управленческого учета и контроля. |
| **Дисциплины по выбору** | | |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **История Кузбасса** | | |
| ОК-2 | способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | **Знать**: основные этапы и закономерности исторического развития общества, специфику региональной истории,<br>**Уметь:** формировать гражданскую позицию на примере уважительного отношения к истории Кузбасса, **Владеть**: историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации в регионе. |
| **Кузбасс в годы Великой Отечественной войны** | | |
| ОК-2 | способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | **Знать**: основные этапы и закономерности исторического развития общества, специфику региональной истории,<br>**Уметь:** формировать гражданскую позицию на примере уважительного отношения к истории Кузбасса,<br>**Владеть**: историческими знаниями и использовать их при анализе современной ситуации в регионе. |
| **Современные технологии хранения и безопасность продовольственного сырья** | | |
| 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 | **Знать:** основные виды тары и упаковочных материалов, их классификацию и различные требования к упаковке и таре; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции; процессы, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов; классификацию чужеродных веществ, пути их поступления и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.<br>**Уметь:** организовывать рациональное хранение пищевых продуктов; пользоваться методами, применяемыми для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | продукции;<br>**Владеть:** методами расчета естественной убыли сырья и пищевых продуктов при хранении; способами обеспечения безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| **Проектирование предприятий питания при гостиницах** | | |
| ПК-4 | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | **Знать:** технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, как организовать осуществлять технологический процесс производства продукции питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, чтобы обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;<br>**Уметь:** оценивать планировать внедрение инноваций в производство; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; анализировать деятельность предприятий питания с целью выявления рисков; изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;<br>**Владеть:** методикой разработки новых технологических процессов производства продукции питания |
| **Методы продвижения ресторанных услуг** | | |
| ПК-15 | способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию | **Знать:** современное состояние и перспективы развития рынка ресторанных услуг; систему информации в сфере ресторанного сервиса;<br>**Уметь:** определять приоритеты в сфере развития ресторанных услуг, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития по- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | требительского рынка; оценивать влияние новых форматов обслуживания на конкурентность и рентабельность ресторана; разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденций развития рынка индустрии питания; **Владеть:** методами сбора, анализа и синтеза информации в области развития рынка HoReCa |
| ПК-31 | Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой | **Знать:** основные методы и инструменты продвижения услуг предприятий питания на рынок, основные понятия в области методов продвижения услуг, основные средства распространения рекламы.<br>**Уметь:** уметь выбирать эффективные инструменты продвижения ресторанных услуг, разрабатывать рекламные сообщения, акции.<br>**Владеть:** способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (навыками в создании эффективной рекламной продукции для продвижения услуг предприятий питания) |
| ПК-32 | Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на | **Знать:** факторы, формирующие поведение потребителей и спрос на услуги предприятий питания; факторы, формирующие конъюнктуру рынка и спрос на услуги на рынке HoReCa<br>**Уметь:** прогнозировать поведение потребителей ресторанных услуг и анализировать мотивы их поведения; выявлять требования потребителей к качественным характеристикам услуг; обеспечивать обратную связь с потребителями; разрабатывать предложения по продвижению ресторанных услуг на рынок; прогнозировать конъюнктуру ресторанного рынка и анализировать реализованный спрос на услуги предприятий питания; оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; разрабаты- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | рынке | вать предложения по формированию ассортимента предприятий питания различных форматов.<br>**Владеть:** методами оценки и прогнозирования поведения потребителей ресторанных услуг; навыками формирования потребительского спроса и прогнозирования объемов продаж; методами оценки и прогнозирования конъюнктуры рынка индустрии питания; методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению ресторанных услуг на рынок; |
| **Современные проблемы сферы услуг** | | |
| ПК-15 | способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию | **Знать:** основные понятия, структурные элементы, природу и характер сферы услуг, особенности государственного регулирования сервисной деятельности.<br>**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития сферы услуг<br>**Владеть:** навыками систематизации и обобщения информации в области развития сферы услуг |
| **НИРС** | | |
| ПК-24 | способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | **Знать:** теорию методов, методик, концепций проведен научно – исследовательских работ; сущность инновационной деятельности;<br>методику и этапы исследовательской деятельности, методы статистической обработки данных; алгоритм постановки эксперимента, методы и методики проведения теоретических и экспериментальных исследований; моделирование и прогнозирование проблем в индустрии питания и гостеприимства и пути их решения<br>**Уметь:** формулировать цели и задачи |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | экспериментальных исследований, самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования, анализировать результаты исследований, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования; выбирать тему исследований, описать ее актуальность, поставить цель и задачи, сделать выводы; выбирать методы исследования, описать результаты исследования и провести анализ; пользоваться современной приборной базой; выдвигать гипотезу и разрабатывать алгоритм эксперимента; анализировать результаты экспериментов; выявлять конкретные проблемы в пищевой промышленности и общественном питании; составлять статьи (тезисов доклада) по теме исследования;<br><br>**Владеть:** навыками проведения экспериментальных исследований в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания; методикой планирования эксперимента, понятийным аппаратом в определенных областях исследований, имеющих отношение к сфере общественного питания; методами и методиками проведения исследований; научным мышлением и методами научно-технического творчества; методами решения формализованных задач ( классическим, системным и др.), методами решения неформализованных задач (логико-когнитивных подход, методы научно-технического творчества: метод мозгового штурма, метод семикратного поиска и др.) |
| ОПК-1 | способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников | **Знать:** правовые основы патентоведения, основные технологии поиска научно-технической информации в области высокотехнологических производств |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | продукции питания, нового технологического оборудования, современных технологий хранения пищевых продуктов и организации питания в России и за рубежом.<br>**Уметь:** осуществлять поиск и анализ различных источников научно-технической, в том числе патентной информации; определять классификационные индексы проведения поиска.<br>**Владеть:** технологией проведения поиска и анализа информации из различных источников |
| ПК-26 | способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | **Знать:** правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций; источники получения информации для составления литературного обзора научно-исследовательской работы; современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания<br>**Уметь:** составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов и научных публикаций; подготавливать данные для составления отчетов по научно-исследовательской работе и обзору научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продукции;<br>**Владеть:** методами измерений, проводимых в ходе эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; технологией проведения поиска патентной документации |
| **Высокотехнологичное производство** | | |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-4 | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | **Знать**: приоритетные направления развития технологий общественного питания, мировой опыт производства продукции питания<br>**Уметь:** устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания<br>**Владеть**: навыками принятия конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания |
| ПК-17 | способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов | **Знать**: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при производстве продукции общественного питания<br>**Уметь:** организовать оперативное планирование, освоение новых технологических процессов в производстве продукции питания и обеспечить их надежность<br>**Владеть**: способностью организовать ресурсосберегающее высокотехнологичное производство продукции общественного питания |
| **Ресторанное дело** | | |
| ОПК- 5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | **Знать:** формы обслуживания(в том числе прогрессивные); правила сервировки столов и этикет при обслуживании потребителей; правила оформления и подачи блюд и напитков, правила протокола и этикета.<br>**Уметь:** использовать приемы межличностного общения; разрабатывать правила, инструкции, алгоритмы различных этапов обслуживания потребителей; обеспечивать рациональную организацию труда персонала<br>**Владеть:** коммуникативными навыками |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | при общении с потребителями и персоналом; методами контроля за соблюдением внутрифирменных стандартов основных этапов обслуживания потребителей |
| 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 | **Знать:** основные этапы технологического процесса производства барной продукции, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению карты бара, а также винной карты.<br>**Уметь:** работать с ТТК на продукцию, реализуемую через бар, осуществлять приемку и хранение сырья, п/ф и готовой продукции в соответствии с требования нормативных документов.<br>**Владеть:** основными техниками (способами) приготовления и подачи готовых блюд и напитков. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** виды сопроводительных документов на продукцию, поступающую в бар, виды контроля на производстве, порядок списания сырья на производстве, принципы хранения и реализации сырья и готовой продукции<br>**Уметь:** использовать нормативные стандарты в области обеспечения производственной безопасности на рабочем месте, санитарной безопасности продукции и предметов, контактирующих с сырьем и готовой продукцией на всех стадиях технологического процесса, осуществлять приемку сырья согласно сопроводительных документов, пользоваться технологическими документами при производстве продукции, читать этикетки, работать с измерительным и технологическим оборудованием и инвентарем<br>**Владеть:** навыками приемки барной |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | продукции, ведения и заполнения журналов, предусмотренных для обеспечения качества и безопасности продукции на производстве. |
| ПК-15 | Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию | **Знать:** новейшие мировые технологии в области ресторанного бизнеса; мировую индустрию кухни<br>**Уметь:** творчески развивать удачный мировой опыт; разрабатывать направление развития коммерческой деятельности с учетом нестандартных подходов.<br>**Владеть:** практическими навыками применения мирового опыта ведения ресторанного бизнеса в заданных граничных условия |
| **Туристская деятельность** | | |
| ПК-7 | способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | **Знать:** экономическую, культурную и социальную значимость туризма, особенности организации работы на рынке туристских услуг, тенденции развития индустрии гостеприимства<br>**Уметь:** работать с информацией в области развития индустрии гостеприимства;<br>**Владеть***:* нормативно-правовой базой в области организации работы и продаж туристических услуг |
| **Блок 2. Практики** | | |
| **Учебная практика** | | |
| ОК-6 | способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия | **Знать:**<br>социальные и культурные различия;<br>**Уметь:**<br>работать в команде;<br>**Владеть:** Английским языком или другим иностранным языком с учетом ха- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | рактеристик постоянных клиентов предприятий питания.<br><br>способностью толерантно воспринимать социальные и культурные различия**.** |
| 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 | **Знать:** основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных, компьютерных технологий; основные технологии поиска научно-технической и патентной информации в области высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования и организации питания в России и за рубежом.<br><br>**Уметь:** осуществлять поиск и анализ различных источников научно-технической, в том числе патентной информации; определять классификационные индексы проведения поиска; анализировать полученную информацию.<br><br>**Владеть:** методами и технологией проведения поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, а также анализом информации из различных источников. |
| 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 | **Знать***:* основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии производства продукции; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции; процессы, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов; классификацию чужеродных веществ, пути их поступления и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; технологические процессы производства кулинарной продукции; технические средства изме- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | рений, используемые для измерения физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения товароведной, санитарно-эпидемиологической, ветеринарной и фитосанитарной экспертизы, для выявления потенциальных опасностей загрязнения сырья; для измерения основных параметров технологических процессов<br><br>**Уметь:** осуществлять технологический процесс производства продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; выявить и проанализировать критические точки при производстве продукции питания.<br><br>**Владеть:** методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; технологией производства кулинарной продукции, блюд ресторанной кухни; методами расчета естественной убыли сырья и пищевых продуктов при хранении; методами составления рецептур и рационов методами установления ассортиментной принадлежности пищевого продукта; сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции; методами измерения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении технологического контроля на предприятии |
| ПК-3 | владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, | Знать: Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.<br>Уметь: анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции<br>Владеть: навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | Знать:<br>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, порядок разработки нормативной, технической и технологической документации; основы расчетов пищевой и энергетической ценности продуктов питания, физиологические нормы потребления пищевых веществ.<br>Уметь: использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства.<br>Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания. |
| **Производственная практика** | | |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологический контроль | **Знать:** основы повышения и оценку уровня качества продукции, классифи- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | кацию показателей качества; методы проведения органолептической и физико-химической оценки качества производимой продукции.<br>**Уметь:** осуществлять входной, операционный и приемочный контроль на предприятиях питания; проводить оценку соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам<br>**Владеть:** методами определения показателей качества продукции и услуг при проведении |
| ОПК-4 | готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | **Знать:**<br>Основные характеристики элементов привода технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения.<br>**Уметь:**<br>Производить подбор технологического оборудования для производства продуктов питания.<br>**Владеть:**<br>Методами подбора и эксплуатации технологического оборудования. |
| ОПК-5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | **Знать:** законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятия питания; общие сведения и характеристики технологических процессов в ресторанном сервисе и направления их развития; особенности организации рабочих мест; состав и характеристику групп помещений; организацию линии раздачи пищи; виды и методы обслуживания потребителей; виды и правила обслуживания приемов и банкетов; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; основы протокола и этикета; особенности обслуживания |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | различных категорий гостей; требования к оформлению блюд, напитков, очередность и правила подачи; формы и документацию расчета с посетителями; стадии разработки, оптимизации и моделирования технологических процессов оказания индивидуальных услуг предприятиями питания; способы расчета рациональных параметров процесса оказания услуги для достижения необходимых потребительских свойств и показателей качества; системы оценки показателей качества услуг в ресторане; содержание и виды коммерческой деятельности.<br><br>**Уметь:** разрабатывать производственную программу; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; сервировать столы согласно виду обслуживания; обслуживать посетителей непосредственно во время приема пищи; составлять меню для банкетов; организовывать и управлять процессами подготовки и обслуживания гостей на официальных и неофициальных приемах; определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разрабатывать внутрифирменные стандарты основных бизнес-процессов организации; четко формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива; изучать предпочтения потребителей; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей участников; различать организационно-правовые формы предприятий, осуществлять их<br><br>соответствующий выбор с учетом типа |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | и класса предприятия.<br><br>**Владеть:** профессиональными навыками по разработке производственной программы предприятий питания различных типов и классов, способами эффективной организации производства и реализации продукции; разработкой стратегии и алгоритмов обслуживания потребителей на предприятиях питания, с учетом заданных показателей качества; навыками управления работой малого коллектива исполнителей; методикой делегирования полномочий; принципами подготовки банкетов; методами обслуживания гостя в зале, на<br><br>дому, офисе, открытом воздухе; особенностями обслуживания официальных приемов;<br><br>понятиями спрос, конкуренция, потребительский выбор, расчет издержек производства и услуг на предприятиях питания различных типов |
| 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 | **Знать***:* основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии производства продукции; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции; процессы, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов; классификацию чужеродных веществ, пути их поступления и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; технологические процессы производства кулинарной продукции; технические средства измерений, используемые для измерения физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения товароведной, санитарно- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | эпидемиологической, ветеринарной и фитосанитарной экспертизы, для выявления потенциальных опасностей загрязнения сырья; для измерения основных параметров технологических процессов<br><br>**Уметь:** осуществлять технологический процесс производства продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; выявить и проанализировать критические точки при производстве продукции питания.<br><br>**Владеть:** методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; технологией производства кулинарной продукции, блюд ресторанной кухни; методами расчета естественной убыли сырья и пищевых продуктов при хранении; методами составления рецептур и рационов методами установления ассортиментной принадлежности пищевого продукта; сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции; методами измерения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении технологического контроля на предприятии |
| ПК-3 | владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного мик- | Знать: Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | роклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.<br>Уметь: анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции<br>Владеть: навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | Знать: порядок разработки нормативной, технической и технологической документации с использованием инновационных технологий, методами расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. Основы расчетов пищевой и энергетической ценности продуктов питания, физиологические нормы потребления пищевых веществ, стандарты и нормы в области технологии общественного питания.<br>Уметь: использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства.<br>Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; методами расчета потребности предприятия общественного питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. |
| **Преддипломная практика** | | |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | **Знать:** назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания.<br>**Уметь:** использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.<br>**Владеть:** современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции. |
| 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 | **Знать:** производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.<br>**Уметь:** определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;<br>**Владеть:** навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания. |
| ПК-5 | способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | **Знать:** производственную мощность, формы ее выражения. От каких факторов зависит производственная мощность предприятия. Пути повышения эффективности использования производственной мощности.<br>**Уметь:** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; уметь анализировать использование производ- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | ственной мощности предприятия и рассчитывать ее резервы; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;<br>**Владеть:** методикой расчета производственной мощности предприятия. Способами определения производственного потенциала производства и выявление внутренних резервов. |
| ПК-6 | способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | **Знать:** Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания , перечень официальной нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве и реализации продукции общественного питания<br>**Уметь:** оценивать качество технической документации с учетом личного опыта и выделять в них сомнительные результаты, которые могли бы явиться причиной снижения качества услуг в сфере общественного питания<br>**Владеть:** навыками разработки и заполнения организационной, технологической документации (актов, ТТК,ТК, матрица цен поставщиков и т.д.), установленной отчетности по утвержденным формам |
| ПК-7 | Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | **Знать:** методы взаимодействия с потребителями, представителями разных культур , особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.<br>**Уметь:** выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.<br>**Владеть:** методами анализа и оценки |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах |
| ПК-10 | способность определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания | *Знать:* алгоритм проведения закупа на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания.<br>*Уметь:* разрабатывать алгоритм проведения закупа на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.<br>*Владеть:* методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия. |
| ПК-21 | готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации | **Знать:** профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации.<br>**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.<br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала. |
| ПК-26 | способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, | **Знать:** правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | **Уметь:** составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов и научных публикаций **Владеть:** статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |
| ПК-28 | Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) | **Знать:** информацию в области проектирования предприятия питания, основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования<br><br>**Уметь:** осуществлять поиск, выбор информации в области проектирования предприятий общественного питания; обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования<br><br>**Владеть:** нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-32 | готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке | **Знать:** факторы, формирующие поведение потребителей и спрос на услуги предприятий питания; факторы, формирующие конъюнктуру рынка и спрос на услуги на рынке HoReCa<br>**Уметь:** прогнозировать поведение потребителей ресторанных услуг и анализировать мотивы их поведения; выявлять требования потребителей к качественным характеристикам услуг; обеспечивать обратную связь с потребителями; разрабатывать предложения формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья в целом и ресторанного рынка в частности; анализировать реализованный спрос на продукцию производства и услуги предприятий питания; оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; разрабатывать предложения по формированию ассортимента предприятий питания различных форматов.<br>**Владеть:** методами оценки и прогнозирования поведения потребителей ресторанных услуг; навыками формирования потребительского спроса и прогнозирования объемов продаж; методами оценки и прогнозирования конъюнктуры рынка индустрии питания; методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению ресторанных услуг на рынок. |
| **Практики по выбору** | | |
| **Производственная практика на базе предприятий социального питания** | | |
| ОПК-2 | способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции | Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | питания различного назначения | продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения.<br>Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, использую справочную литературу; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции питания различного назначения.<br>Владеть: технологией производства продукции питания социального назначения; методами оценки качества и безопасности продукции предприятий индустрии питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рационе питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования. |
| ОПК-5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Знать: специальные виды обслуживания потребителей; виды приемов и банкетов, правила обслуживания на них; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; требования к оформлению блюд, напитков, очередность и правила подачи; соответст- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | вие ассортимента вин и ликеро-водочных изделий характеру подаваемых блюд; форму и документацию расчета с посетителями; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание<br><br>Уметь: управлять обслуживанием гостей; принимать и обслуживать посетителей на официальных и неофициальных приемах; сервировать столы согласно виду обслуживания; обслуживать посетителей непосредственно во время приема пищи; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов.<br><br>Владеть: практическими навыками в области организации обслуживания потребителей; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания |
| **Производственная практика на базе предприятий ресторанного бизнеса** | | |
| ОПК-5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Знать: специальные виды обслуживания потребителей; виды приемов и банкетов, правила обслуживания на них; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; требования к оформлению блюд, напитков, очередность и |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | правила подачи; соответствие ассортимента вин и ликеро-водочных изделий характеру подаваемых блюд; форму и документацию расчета с посетителями; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание<br><br>Уметь: управлять обслуживанием гостей; принимать и обслуживать посетителей на официальных и неофициальных приемах; сервировать столы согласно виду обслуживания; обслуживать посетителей непосредственно во время приема пищи; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов.<br><br>Владеть: практическими навыками в области организации обслуживания потребителей; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания |
| ПК-1 | способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять тех- | Знать: режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой обработке продуктов питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, ассортимент про- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | нологический процесс производства продукции питания | дуктов и особенностей их обработки в различных кухнях народов мира, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.<br>Уметь: внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции кухонь народов мира; организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции кухонь народов мира.<br>Владеть: технологией производства продукции кухонь народов мира; методами оценки качества и безопасности продукции кухонь народов мира; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств. |
| **Государственная итоговая аттестация** | | |
| 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 | **Знать:** основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий; правовые основы патентоведения, основные технологии поиска научно-технической информации в области высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования, современных технологий хранения пищевых продуктов и организации питания в России и за рубежом. |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | **Уметь:** осуществлять поиск и анализ различных источников научно-технической, в том числе патентной информации; определять классификационные индексы проведения поиска; анализировать полученную информацию.<br><br>**Владеть:** методами и технологией проведения поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, а также анализом информации из различных источников. |
| ОПК-2 | способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | **Знать:** средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения; изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении продукции питания; **:** сущность технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, изменения пищевых веществ при производстве и хранении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; медико-биологические аспекты диетического питания; показания и цели назначения диет; химический состав и энергетическую ценность рационов; рекомендации по каждой диете.<br><br>**Уметь:** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции специальных видов питания, хлебобулочных мучных кондитерских изделий, и разработки мероприятий по их предупреждению; внедрять новые виды сырья и высокотехнологические производства продукции специальных видов питания и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности их произ- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | водства; разрабатывать рационы для людей с различными заболеваниями; рассчитывать химический состав и энергетическую ценность разработанных рационов. Продукции специальных видов питания.<br>**Владеть:** технологией производства продукции специальных видов питания; методами оценки качества и безопасности продукции специальных видов питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рационе питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; навыками анализа технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с целью поиска путей их совершенствования; методами и правилами количественного и качественного подбора блюд в составе рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; методами составления рационов с использованием компьютерных технологий. |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | **Знать:** факторы, влияющие на качество продукции, классификацию показателей качества; методы проведения органолептической и физико-химической оценки качества производимой продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства ресторанной продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии ресторанной продукции; требования к качеству и безопасности |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства ресторанной продукции; сущность технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, изменения пищевых веществ при производстве и хранении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.<br>**Уметь:** проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; осуществлять контроль за технологическим процессом производства ресторанной продукции; разрабатывать мероприятия по их предупреждению; разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; пользоваться методами управления качеством продукции; осуществлять входной, операционный и приемочный контроль на предприятиях питания.<br>**Владеть:** методами органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции при проведении технологического контроля; навыками анализа технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с целью поиска путей их совершенствования |
| ОПК-4 | Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | **Знать:** основные характеристики элементов приводов технологического оборудования; основы теории механизмов и машин; классификацию механизмов, узлов и деталей, общие вопросы проектирования и конструирования; понятие о точности изготовления, основах взаи- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | мозаменямости и стандартизации; общие сведения о механических, зубчатых, червячных, цепных, ременных передачах; соединения деталей машин, достоинства, недостатки, область применения<br><br>**Уметь**: производить расчет и подбор приводов технологического оборудования для производства продуктов питания<br><br>**Владеть**: методами подбора и эксплуатации приводов технологического оборудования |
| ОПК-5 | готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | **Знать:** структуру, виды и типы производства предприятий питания, особенности организации рабочих мест; состав и характеристику групп помещений; организацию линии раздачи пищи; способы сервировки столов и подачи блюд; общие сведения и характеристики технологических процессов в сервисе и направления их развития; ассортимент и требования к изделиям и услугам сервиса на предприятиях питания; стадии разработки технологии оказания индивидуальных услуг предприятиями питания; способы расчета рациональных параметров процесса оказания услуги для достижения необходимых потребительских свойств и показателей качества; системы оценки показателей качества услуг сервиса;<br><br>методы и формы обслуживания, в том числе прогрессивные и специальные; правила сервировки столов и этикет при обслуживании потребителей; правила протокола и этикета; ; виды приемов и банкетов, правила обслуживания на них; правила сервировки столов согласно виду обслуживания; требования к оформлению блюд, напитков, очередность и правила подачи; соответствие ассортимента вин и ликеро-водочных изделий |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | характеру подаваемых блюд; форму и документацию расчета с посетителями; особенности обслуживания туристов; правила учета посуды, столового белья, приборов и составление актов на их списание; содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объекты предпринимательства; теорию межличностного общения, делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации деятельности предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.<br><br>**Уметь:** разрабатывать производственную программу; организовывать работу производства предприятий питания; выявлять недостатки процесса обслуживания; определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; формулировать задачи и распределять обязанности между членами коллектива; разрабатывать методики по обучению персонала, изучению предпочтение потребителей; использовать приемы межличностного общения; разрабатывать правила, инструкции, алгоритмы различных этапов обслуживания потребителей; соблюдать протокол деловых встреч, профессиональную этику и этикет; управлять обслуживанием гостей; принимать и обслуживать посетителей на официальных и неофициальных приемах; составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов.<br><br>**Владеть: :** принципами организации |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | взаимосвязанной работы всех структурных подразделений предприятия; разрабатывать стратегии и алгоритмы обслуживания потребителей на предприятиях питания, с учетом заданных показателей качества; методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; навыками управления работой малого коллектива исполнителей; методикой делегирования полномочий; профессиональными навыками по оформлению бланков меню; по формам складывания салфеток; по подготовке столовой посуды и приборов; по сервировке столов; по технике подачи блюд, закусок и напитков; способами организации обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; коммуникативными навыками при общении с потребителями и персоналом; методами контроля за соблюдением внутрифирменных стандартов основных этапов обслуживания потребителей; организацией контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; практическими навыками в области организации обслуживания потребителей; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания. |
| ПК-1 | способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический | **Знать***:* основы метрологии, методы и средства изменения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; изменения пище- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | процесс производства продукции питания | вых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.; источники и пути загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и меры их устранения; химические и физические свойства товаров; перечень показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; технологический цикл товаров; основные виды тары и упаковочных материалов, их классификацию и различные требования к упаковке и таре; факторы, влияющие на сохраняемость сырья и готовой продукции; процессы, происходящие при хранении и транспортировании пищевых продуктов; классификацию чужеродных веществ, пути их поступления и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; технологические процессы приготовления кулинарной продукции, технологию приготовления различных групп блюд и кулинарных изделий: специальных видов питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ресторанной продукции.<br><br>**Уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; идентифицировать потребительские свойства товаров, качественные и количественные характеристики пищевых продуктов; организовывать рациональное хранение пищевых продуктов; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | предупреждению; выявить и проанализировать критические точки при производстве продукции; осуществлять технологический контроль, разработку технико-технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства кулинарной продукции, продукции специальных видов питания, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО, ХАССП и GMP.<br><br>**Владеть:** методами установления ассортиментной принадлежности пищевого продукта; методами расчета показателей ассортимента товаров; методами и правилами определения градаций качества и дефектов различных продовольственных товаров; методами расчета естественной убыли сырья и пищевых продуктов при хранении; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; технологией производства кулинарной продукции, блюд ресторанной кухни, продукции специальных видов питания, |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | кухонь народов мира, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. |
| ПК-3 | владеть 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 | **Знать:** Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.<br>**Уметь:** анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции<br>**Владеть:** навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции |
| 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 | **Знать:** методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических средств и технологических процессов производства продукции питания; основные этапы технологического процесса производства барной продукции, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению карты бара, а также винной карты; химические, физико-химические, технологические и функциональные свойства пищевых и биологически активных добавок; роль пищевых и биологически активных до- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | бавок в производстве продуктов питания; порядок разработки производственной программы предприятия; последовательность выполнения технологических расчетов; методы расчета технологического и торгового оборудования и количество работников производства; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.<br><br>**Уметь:** планировать эксперимент с использованием ЭВМ для обработки полученных экспериментных данных; проводить стандартные испытания по определению показателей и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания; информировать конечного потребителя о роли в питании пищевых и биологически активных добавок; обосновать необходимость проектирования или реконструкции предприятий общественного питания; работать с ТТК на продукцию, реализуемую через бар, осуществлять приемку и хранение сырья, п/ф и готовой продукции в соответствии с требования нормативных документов.<br>**Владеть:** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами оценки качества и безопасности пищевых добавок и БАД; методами и правилами количественного и качественного подбора пищевых и био- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | логически активных добавок в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рационе питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами разработки производственной программы предприятия в зависимости от специфики предприятия питания; основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков; методами разработки производственной программы предприятия в зависимости от специфики предприятия питания. |
| ПК-5 | способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство | **Знать:** методы расчета производственной мощности, формы ее выражения; пути повышения эффективности использования производственной мощности; методы расчета технологического и торгового оборудования; рациональные способности эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания.<br>**Уметь:** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и рассчитывать ее резервы; произвести расчет и подбор технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.<br>**Владеть:** методикой расчета производственной мощности предприятия; методами расчета технологического и торгового оборудования в зависимости от технологического процесса; способами определения производственного потенциала производства и выявление внутренних резервов. |
| ПК-6 | способность организовывать документооборот по | **Знать:** основные виды и содержание действующей нормативной, техниче- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | ской и технологической документации для предприятий общественного питания; нормативно-правовую базу в области качества продукции, деятельности по оценке качества продукции, деятельности по оценке и подтверждения соответствия; производственный цикл предприятия; виды сопроводительных документов на продукцию, поступающую в бар, виды контроля на производстве, порядок списания сырья на производстве; основы делопроизводства и документооборота; объекты и субъекты товароведной деятельности; различные способы классификации пищевых продуктов, пищевых и биологически активных добавок; ассортимент продовольственных товаров и его различные классификационные признаки; законодательную и нормативную базу по вопросам применения пищевых и биологически активных добавок; основы расчетов пищевой и энергетической ценности продуктов питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различными группами населения; порядок разработки технологической документации в условиях производства кулинарной продукции, кухонь народов мира.<br>**Уметь:** использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства; использовать нормативные стандарты в области обеспечения производственной безопасности на рабочем месте, санитарной безопасности продукции и предметов, контактирующих с сырьем и готовой продукцией на всех стадиях технологического процесса, осуществлять приемку сырья согласно сопроводительных документов, пользоваться технологическими документами при производстве продукции, читать |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | этикетки, работать с измерительным и технологическим оборудованием и инвентарем; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации; оценивать качество технической документации с учетом личного опыта и выделять в них сомнительные результаты, которые могли бы явиться причиной снижения качества продукции и услуг в сфере общественного питания.<br><br>**Владеть***:* практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками приемки барной продукции, ведения и заполнения журналов, предусмотренных для обеспечения качества и безопасности продукции на производстве; методиками, навыками разработки и заполнения организационной, технологической документации (актов, ТТК, ТК, матрица цен поставщиков и т.д.), установленной отчетности по утвержденным формам; методами контроля технологических процессов на предприятии общественного питания; методами расчета потребности предприятия общественного питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. |
| ПК-7 | Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и госте- | **Знать:** особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.<br><br>**Уметь:** выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | приимства | узкие места производства продукции.<br><br>**Владеть:** методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах |
| ПК-10 | способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; | **Знать:** Алгоритм проведения закупа на ПОП и заказа продукции у поставщиков. Классификация товарных запасов. Основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия общественного питания.<br><br>Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Гибкость ценовой политики поставщиков<br><br>**Уметь:** разрабатывать алгоритм проведения закупа на ПОП и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критерий осуществлять выбор поставщиков. Производить расчет потребности при планировании снабжения предприятия сырьем и покупными товарами. Планировать товарные запасы при организации ПОП. Составлять матрицу поставщиков.<br><br>**Владеть:** методами сбора, анализа и синтеза информации о поставщиках, сырье и покупных товаров для ПОП. |
| ПК-21 | готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации | **Знать:** профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации.<br><br>**Уметь:** разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников про- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | изводства и принимать решения по результатам аттестации.<br>**Владеть:** нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала. |
| ПК-24 | способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | **Знать:** алгоритм постановки эксперимента, методы и методики проведения теоретических и экспериментальных исследований; моделирование и прогнозирование проблем в индустрии питания и гостеприимтсва и пути их решения; методику и этапы исследовательской деятельности, методы статистической обработки данных.<br>**Уметь:** выбирать тему исследований, описать ее актуальность, поставить цель и задачи, сделать выводы; выбирать методы исследования, описать результаты исследования и провести анализ; пользоваться современной приборной базой; выдвигать гипотезу и разрабатывать алгоритм эксперимента; использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования.<br>**Владеть:** навыками проведения экспериментальных исследований в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания; методикой планирования эксперимента; **Владеть:** понятийным аппаратом в определенных областях исследований, имеющих отношение к сфере общественного питания; методами и методиками проведения исследований; научным мышлением и методами научно-технического творчества |
| ПК-26 | способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публи- | **Знать:** источники получения информации для составления литературного обзора научно-исследовательской работы; современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ре- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | каций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | сурсов при производстве продукции питания.<br>**Уметь:** составлять описание и формулировать выводы проводимых экспериментов; подготавливать данные для составления отчетов по научно-исследовательской работе и обзору научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продукции.<br>**Владеть:** методами измерений, проводимых в ходе эксперимента; статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; технологией проведения поиска патентной документации |
| ПК-28 | Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) | **Знать:** информацию в области проектирования предприятия питания, основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования<br>**Уметь:** осуществлять поиск, выбор информации в области проектирования предприятий общественного питания; обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями мон- |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | тажной привязки оборудования<br>**Владеть:** нормативными документами для проектирования предприятий общественного питания; методами расчета площади предприятия; чтениями чертежей и правилами размещения помещений на плане этажа с учетом взаимосвязи технологического процесса |
| ПК-32 | готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке | **Знать:** факторы, формирующие конъюнктуру рынка и спрос на продукцию предприятий питания;<br>**Уметь:** прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию общественного питания; оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; разрабатывать планы и программы внедрения инноваций и определять эффективность их внедрения в производство; выявлять требования потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг; обеспечивать обратную связь с потребителями; разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции общественного питания и продвижению ее на рынке.<br>**Владеть:** методами оценки и прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа спроса на продукцию производства; методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; навыками формирования потребительского спроса и прогнозирования объемов продаж. |
| **Факультативы** | | |
| **Региональные особенности развития индустрии питания и гостеприимства** | | |
| ОПК - 2 | Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского | **Знать:** основные понятия, структурные элементы, природу и характер индустрии питания и гостеприимства, особенности государственного регулирования |

| Код компетенции | Результаты освоения компетенций | Перечень планируемых результатов освоения дисциплины |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | рынка, систематизировать и обобщать информацию | индустрии питания и гостеприимства<br>**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства<br>**Владеть:** навыками систематизации и обобщения информации в области анализа и развития индустрии питания и гостеприимства |

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида.

При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья и прописываются в программах практик.

***4.3.Адаптационные модули (дисциплины)***

направлены на социализацию, профессионализацию и адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, способствуют возможности самостоятельного построения индивидуальной образовательной траектории.

*Рекомендуемый объем модуля – 2 зачетные единицы.

Адаптационные модули в зависимости от конкретных обстоятельств (количества обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов, их распределение по видам и степени ограничений здоровья – нарушения зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, соматические заболевания) могут вводиться в учебные планы как для группы обучающихся, так и в индивидуальные планы.

| **Коды компетенций** | **Планируемые результаты обучения по адаптационному модулю (по дисциплинам)** | **Перечень планируемых результатов обучения по адаптационному модулю** |
|---|---|---|
| **Адаптивное физическое воспитание** | | |
| ОК-8 | способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноцен- | **Знать:**<br>методы и средства физической культуры; отечественный и зарубежный |

| | | |
|---|---|---|
| | ной социальной и профессиональной деятельности | опыт адаптивной физической культуры;<br>феномен адаптивной физической культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности; закономерности восстановления нарушенных или временно утраченных функций организма человека<br>**Уметь:**<br>использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; использовать отечественный и зарубежный опыт адаптивной физической культуры; определить цели и задачи занятий для гармоничного развития личности, укрепления здоровья, физической реабилитации; проводить с занимающимися комплексы физических упражнений, применять физические средства и методы воздействия на лиц с отклонениями в состоянии здоровья с целью восстановления у них нарушенных или временно утраченных функций<br>**Владеть:**<br>методами и средствами физической культуры; отечественными и зарубежными методиками адаптивной физической культуры; методикой адаптивной физической культуры как фактора восстановления работоспособности и обеспечения активного долголетия лиц с отклонениями в состоянии здоровья; методами, приемами проведения комплексов физических упражнений, применения физических факторов воздействия на лиц с отклонениями в состоянии здоровья с целью восстановления у них нарушенных или временно утраченных функций |
| **Физическая культура «Раздел Лечебная гимнастика»** | | |
| ОК-8 | способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноцен- | **Знать:** специальную терминологию адаптивной физической культуры; содержание, формы и методы адап- |

| | | |
|---|---|---|
| | ной социальной и профессиональной деятельности | тивного физического воспитания строевые упражнения и движения; возможности приспособления внешней среды для реализации основных видов жизнедеятельности человека с отклонениями в состоянии здоровья.<br>**уметь:**<br>определять цели и задачи воспитания лиц с ограниченными возможностями здоровья; - планировать воспитательную работу с лицами с ограниченными возможностями здоровья; способствовать развитию психических и физических качеств занимающихся с учетом сенситивных периодов развития их функций, этиологии и патогенеза заболеваний; формировать у занимающихся социально-значимые потребности, ценностные ориентации, проводить профилактику негативных социальных явлений; формировать ценности адаптивной физической культуры, здорового образа жизни.<br>**владеть:**<br>средствами, методами, приемами, техническими средствами и тренажерами для осуществления когнитивного и двигательного (моторного) бучения, воспитания и развития (тренировки) лиц с ограниченными возможностями здоровья;<br>способами планирования воспитательной работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. |
| **Правовые основы социальной защиты различных категорий граждан** | | |
| ОК-4 | Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности | *Знать:* Нормативные правовые акты в сфере социальной защиты населения ;<br>*Уметь:* Использовать основы правовых знаний в сфере оказания социальных услуг и мер социальной поддержки;<br>*Владеть:* способностью обеспечения посредничества между гражданином, нуждающимся в предостав- |

| | | |
|---|---|---|
| | | лении социальных услуг или мер социальной поддержки, и различными специалистами (учреждениями) с целью представления интересов гражданина и решения его социальных проблем |
| **Социальная реабилитация** | | |
| ОК-4 | способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности | **Знать:** современную нормативно-правовую базу организационно-административной работы в системе социальных служб, учреждений и организаций.<br>**Уметь:** использовать методы, принципы и функции социального управления в сфере социального обслуживания.<br>**Владеть:** культурологическими и медико-социальными основами организации социальной работы. |

**5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

***5.1. Учебный план***

***5.2. Календарный учебный график***

***5.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)***

***5.4. Программы практик/НИР***

- при определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда;
- при необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера труда и выполняемых трудовых функций;
- формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

Копии документов размещены на официальном сайте КемГУ в разделе «Реализуемые образовательные программы»

**6. Контроль качества освоения**

***6.1. Текущий и промежуточный контроль успеваемости***

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений их здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые соответствующими локальными документами.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

**а) для слепых:**

- задания для выполнения на зачете (экзамене) 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 на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту;
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

**б) для слабовидящих:**

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения зачета (экзамена) оформляются увеличенным шрифтом;

**в) для глухих и слабослышащих** обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

**г) для слепоглухих** предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

**д) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих** вступительные испытания, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме (дополнительные вступительные испытания творческой и (или) профессиональной направленности - по решению организации);

**е) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- зачет (экзамен), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме.

***6.2. Фонды оценочных средств***

Оценочные средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

**1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:**

в печатной форме увеличенным шрифтом,
в форме электронного документа,
в форме аудиофайла,
в печатной форме на языке Брайля.

**2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:**

в печатной форме,
в форме электронного документа.

**3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата**

в печатной форме,
в форме электронного документа,
в форме аудиофайла.

При необходимости предоставляется техническая помощь.

***6.3. Государственная итоговая аттестация***

Процедура государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусматривает предоставление необходимых технических средств и оказание технической помощи при необходимости.

В случае проведения государственного экзамена форма его проведения для выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.);

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Конкретные формы и процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ограничений их здоровья и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определённые соответствующими локальными документами.

## 7. Характеристика условий реализации образовательной программы

***7.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующем образовательную программу***

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими кадрами организации, а также лицами, привлекаемыми 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 80 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом и признаваемую в РФ) и (или) ученое звание (в том ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в РФ), в общем числе научно-педагогических работников КемГУ, реализующих программу бакалавриата, составляет 75%.

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, составляет 5 %.

***7.2. Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий (с краткой характеристикой).***

Образовательные технологии используются с учетом и адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов; в зависимости от вида и характера ограниченных возможностей здоровья обучающихся используются как универсальные, так и специальные информационные и коммуникационные средства.

Конкретные формы и виды самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем и прописывается в рабочей программе дисциплины.

Выбор форм и видов виды самостоятельной и индивидуальной работы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей и особенностей восприятия учебного материала.

| **№ п/п** | **Наименование образовательной технологии** | **Краткая характеристика** |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Проблемное обучение | Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов |
| 2. | Концентрированное обучение | методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов |
| 3. | Модульное обучение | Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ограниченными |

| | | |
|---|---|---|
| | | возможностями здоровья и инвалидов |
| | Дифференцированное обучение | Методы индивидуального личностно ориентированного обучения с учетом ограниченных возможностей здоровья и личностных психолого-физиологических особенностей |
| | Социально-активное, интерактивное обучение | Методы социально-активного обучения, тренинговые, дискуссионные, игровые методы с учетом социального опыта обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов |

***7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение***

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

-**для лиц с нарушениями зрения:** в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла, в печатной форме на языке Брайля;

-**для лиц с нарушениями слуха:** в печатной форме, в форме электронного документа;

-**для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:** в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждому модулю (дисциплине), в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий);

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние пять-десять лет.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий каждый обучающийся в течение всего периода обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде с использованием специальных технических и программных средств, содержащей все электронные образовательные ресурсы, перечисленные в рабочих программах модулей (дисциплин), практик;

При использовании в образовательном процессе дистанционных образовательных технологий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах;

Ообразовательная организация обеспечена необходимым комплектом программного обеспечения, адаптированного при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов:

- MS Office - пакет офисных приложений компании Microsoft;
- Программное обеспечение экранного доступа «JAWS for Windows 16.0 Pro»; OpenBook – программное обеспечение для распознавания и чтения плоскопечатных текстов.

***7.4. Материально-техническая база, безбаръерная среда***

Территория университета соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов к зданиям и сооружениям.

У большинства корпусов университета имеются пандусы, дублирующие лестничные марши, оборудованные сертифицированными поручнями.

Для передвижения по этажам корпуса № 8 и корпуса № 2 предусмотрены два лифта с возможностью выезда на любой из шести этажей, а также для перемещения на любой этаж корпуса № 2.

На прилегающей территории КемГУ имеются парковочные места для автотранспорта инвалидов.

Имеются в наличии: - оборудованные санитарно-гигиенические помещения;

- системы сигнализации и оповещения;
- доступные учебные места в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, научной библиотеке

**Материально-техническая база, основные материально-технические средства**

**для лиц с нарушениями слуха:**

- Система информационная для слабослышащих стационарная «ИСТОК» С-1И (индукционная петля),
- Беспроводная звукоусиливающая аппаратура коллективного пользования: Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-РСМ»,

-Аудиотехника.

**для лиц с нарушениями зрения:**

- Специализированное стационарное рабочее место "ЭлСис 221" включает в себя: персональный компьютер с предустановленным программным обеспечением, тактильный дисплей Брайля и портативное устройство для чтения, программное обеспечение: MS Office - пакет офисных приложений компании Microsoft, JAWS – программа экранного доступа, OpenBook – программное обеспечение для распознавания и чтения плоскопечатных текстов
- Клавиатура с выбором кнопки на световом поле с пультом джойстик вертикальный;

-Специализированное стационарное рабочее место "ЭлСис 201", позволяет незрячим и слабовидящим пользоваться возможностями ПК, включая Интернет, путём осуществления вывода информации с экрана компьютера на синтезатор речи и на дисплей шрифта Брайля; программное обеспечение экранного доступа «JAWS for Windows 16.0 Pro»;

-Видеоувеличитель ONYX Portable HD;

- Специализированное мобильное рабочее место "ЭлНот 301" (переносной), включает в себя: ноутбук с предустановленным программным обеспечением и видеоувеличителем.

- Комплект для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля

Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля "Index Everest-D V4" или эквивалент с программным обеспечением транслятор текста в Брайль "Duxbury Braille Translator (DBT)"

Шумозащитный шкаф настольный Форматы A4/A3 и Letter/11x17 дюймов

- Комплект Звуковой маяк «Парус»

- Компьютерный стол для лиц с нарушением зрения криволейный ( левый)

**для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:**

- Клавиатура с накладкой и кнопочной мышкой с расположением кнопок сверху Аккорд;

- Беспроводная мышь трекбол для ПК Logitech M570;

- Выносная кнопка;

- Компьютерный стол для лиц с нарушениями опорно-двигательной системы

- Информационный сенсорный терминал со встроенной индукционной петлей VP420MT Slim с инновационным дизайном и со специальным адаптированным программным обеспечением для людей с ограниченными возможностями здоровья предоставляет гибкие возможности приспособления под нужды маломобильных граждан в широком спектре сенсорных решений

### 7.5. *Финансовые условия*

Информация размещена на сайте КемГУ

### *7.6. Рекомендации*

В университете для студентов с ОВЗ и инвалидностью предусмотрено комплексное сопровождение, включающее в себя:

***Организационно-педагогическое сопровождение***, направленное на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающегося с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций; периодические семинары и инструктажи для ППС, методистов и иную деятельность. Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебно-методическим управлением, дирекциями институтов, деканатами факультетов, Лабораторией социальной и психологической помощи.

В рамках этого направления сопровождения решаются, в том числе и следующие задачи:

- адаптацию учебных программ и методов обучения;
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- методическую поддержку;

- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

***Психолого-педагогическое сопровождение*** осуществляется для студентов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно включает в себя: изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется Лабораторией социальной и психологической помощи, управлением воспитательной работы, социальными структурами и общественными организациями, научными центрами университета, дирекциями институтов, деканатами факультетов. В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- разработка индивидуальных программ психологического сопровождения учащихся в вузе;
- участие в профессиональном отборе и профессиональном подборе;
- психологическая диагностика;
- психологическая помощь в форме психотерапии, психокоррекции, консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;
- психологическая помощь преподавательскому составу;
- • психологическая помощь семье.

***Медицинско-оздоровительное сопровождение*** включает в себя: диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе. Медицинско-оздоровительное сопровождение осуществляется санаторием-профилакторием «ВИТА», профсоюзной организацией студентов, межвузовской поликлиникой.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- участие в профессиональном отборе и профессиональном подборе путем оценки состояния здоровья абитуриентов, уточняя показания и противопоказания по конкретной специальности;
- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения учащихся в учебном заведении;
- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями; направление в лечебные учреждения для получения узкой специализированной медицинской помощи, на санаторно-курортное лечение, протезирование и ортезирование;
- передача медицинских знаний, умений и навыков, осуществление медико-консультативной и профилактической работы, санитарно-гигиеническое и медицинское просвещение;
- контроль состояния здоровья обучающихся, медицинский патронаж,
- установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения; выделение из числа обучающихся групп "риска" и "повышенного риска" с медицинской точки зрения; принятие решения при необходимости экстренной медицинской помощи;
- контроль санитарного состояния учреждения, контроль качества и рекомендации по организации питания, в том числе диетического;
- осуществление лечебно-оздоровительных мероприятий.

***Социальное сопровождение*** включает в себя социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Социальное сопровождение осуществляется Лабораторией социальной и психологической помощи, управлением воспитательной работы, социальными структурами, административно-хозяйственной частью, научное управление; профком обучающихся.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- координация и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработка индивидуальных программ социального сопровождения (содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, волонтерская помощь);
- социальная диагностика;
- осуществление социального патронажа;
- посредническая функция между обучающимися и вузом, а также учреждениями государственной службы реабилитации в реализации личных и профессиональных планов;
- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;
- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам);
- организация участие в научной, творческой, спортивной жизни университета, в студенческом самоуправлении, в культурно-досуговой деятельности, участие в олимпиадах, конкурсах;
- содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной специальностью и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;
- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации.

***Технологическое сопровождение обеспечивает:***

комплекс мероприятий, направленных на обеспечение студентов с ОВЗ или с инвалидностью дополнительными способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, основанных на современных технологиях, включая разработку и внедрение специальных методик, информационных технологий и дистанционных методов обучения.

Технологическое сопровождение осуществляется ЦНИТ, дирекциями институтов, деканатами факультетов.

***Социальное сопровождение -***

1) по созданию толерантной социокультурной среды образовательной организации –

2) по привлечению к возможности участия обучающихся с ОВЗ или с инвалидностью в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

## 8. Список разработчиков и экспертов образовательной программы

Ответственный за ОПОП:

| Фамилия, имя, отчество | Учёная степень | Учёное звание | Должность | Контактная информация (служебный адрес электронной почты и/ или служебный телефон) |
|---|---|---|---|---|
| Маюрникова Лариса Александровна | д.т.н | проф. | зав. кафедрой «Технология и организация общественного питания» | nir30@mail.ru |
| Шевелева Галина Ивановна | к.т.н. | доцент | Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания» | op.kemsu@mail.ru |

Внешний эксперт ОПОП:

| Фамилия, имя, отчество | Должность | Организация, предприятие | Контактная информация (служебный адрес электронной почты и/ или служебный телефон) |
|---|---|---|---|
| Мурашова Татьяна Николаевна | К.т.н., директор | ООО «Сален» (ресторан Кузбасс) | (3842)251820 |