

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**



С.К. Куижева

2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уровень высшего образования
Бакалавриат**

**Направление подготовки
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**Профиль подготовки
Технология продуктов общественного питания**

**Квалификация (степень)
Бакалавр**

**Год начала подготовки
2024**

Майкоп

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
1.1	Основная образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания».	4
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	4
1.3	Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки.	6
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП.	7
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки (19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология продуктов общественного питания»)).	7
2.1	Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности выпускника.	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника или область (области) знания.	8
2.3	Типы задач профессиональной деятельности выпускника.	8
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника.	8
3	Планируемые результаты освоения ОПОП ВО	9
	Компетенции выпускника ОПОП ВО и индикаторы их достижения по направлению подготовки, формируемые в результате освоения данной программы.	9
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки Технология продуктов общественного питания).	20
4.1	Календарный учебный график.	21
4.2	Учебный план подготовки бакалавра	21
4.3	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).	21
4.4	Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся.	21
4.5	Программа государственной итоговой аттестации.	22
5	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продуктов общественного питания).	23
5.1	Кадровое обеспечение.	23
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение.	24
5.3	Материально-техническое обеспечение.	26
5.4	Финансовое обеспечение	28
5.5	Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата	28
6	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология продуктов общественного питания»).	29
6.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации	29
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата.	30

7	Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (универсальных) и социально-личностных компетенций выпускников.	31
8	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного воспитательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата.	32
8.1	Рабочая программа воспитания по ОПОП.	32
8.2	Календарный план воспитательной работы по ОПОП	32
9	Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПОП.	33
10	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.	33
11	Приложения.	34

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания».

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» (далее «МГТУ») по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки Технология продуктов общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную «МГТУ» самостоятельно с учетом требований рынка труда и на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (далее ФГОС ВО), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, а также с учетом требований профессиональных стандартов.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: общую характеристику, календарный учебный графи, учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей), практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Приводится нормативно-правовая база, необходимая для разработки ОПОП в действующей редакции.

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020;

- Федеральный закон Российской Федерации от 31 июля 2020 года № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное Министерством науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390;
- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 15.02.2012 № 126;
- Положение об образовательных программах высшего образования – программах бакалавриата, программах специалитета, программах магистратуры, реализуемых в ФГБОУВО «МГТУ» от 29 апреля 2021 г.;
- Профессиональный стандарт. Повар 33.011, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н;
- Профессиональный стандарт. Пекарь 33.014, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;
- Профессиональный стандарт. Кондитер 33.010, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;
- Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания 33.008, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н;
- Профессиональный стандарт. Официант/бармен 33.013, утвержденный приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 115н;

- Профессиональный стандарт «Экономист предприятия», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 марта 2021 г. № 161н;

- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

- Письма Минобрнауки Российской Федерации от 21.12.2022 г. № МН-5/35982 и от 27.12.2022 г. № МН-5/36034 «О включении в образовательные программы высшего образования модуля «Основы военной подготовки»;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»;

- нормативно-методические документы ФГБОУ ВО «МГТУ».

1.3. Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки.

Цель (миссия) ОПОП бакалавриата

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания» имеет своей целью обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, способных осуществлять профессиональную деятельность в области технологии общественного питания; развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки; способности к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию; способности понимать социальную значимость своей будущей профессии; высокой мотивации к профессиональной деятельности, способствующей его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

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

Срок освоения ОПОП бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, включая каникулы, предоставляемые

после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет по очной форме обучения – 4 года, по заочной форме обучения – 4 года 6 месяцев.

Объем ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания» составляет 240 зачетных единиц (з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Квалификация, присваиваемая выпускникам: бакалавр (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.).

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

Для освоения ОПОП подготовки бакалавра абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

2.1. Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных слуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата выпускники ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания» готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологическая;
- научно-исследовательская.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые, ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов 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;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции 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;

научно-исследовательская деятельность:

-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.

3. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО

Компетенции выпускника ОПОП ВО и индикаторы их достижения по направлению подготовки, формируемые в результате освоения данной программы

Результаты освоения ОПОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности. УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством. УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм. УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3.Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в

		<p>своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p>УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках.</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.</p> <p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных

	<p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.3. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической</p>	<p>УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и</p>

	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения. УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере. УК 9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике. УК-10.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски. УК-10.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.

Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции. УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции УК-11.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.
---------------------	---	--

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.	ОПК-1.1. Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.2. Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-2.1. Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания. ОПК-2.2. Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. ОПК-2.3. Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания
ОПК-3. Способен использовать знания	ОПК-3.1. Готов эксплуатировать различные виды

инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. ОПК-3.2. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ОПК-3.3. Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.	ОПК-4.1. Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания ОПК-4.2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ОПК-4.3. Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	ОПК-5.1. Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания ОПК-5.2. Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. ОПК-5.3. Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. ОПК-5.4. Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ОПК-5.5. Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания.	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Производство питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКУВ-1.1. Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ПКУВ-1.2. Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами. ПКУВ-1.3. Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Производство питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания	ПКУВ-2.1. Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности. ПКУВ-2.2. Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности. ПКУВ-2.3. Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. ПКУВ-2.4. Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности. ПКУВ-2.5. Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
Производство полуфабрикатов и продукции различного	Продовольственное сырье растительного и животного	ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров

назначения для предприятий питания	происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-3.2. Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-4. Способен владеть 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	ПКУВ-4.1. Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности. ПКУВ-4.2. Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров

		параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольствен ное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-6. Готов 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	ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания	Технологическое оборудование	ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПКУВ-7.1. Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ПКУВ-7.2. Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на	Продовольствен ное сырье растительного и животного происхождения	ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии	ПКУВ-8.1. Организует документооборот по производству на предприятии питания. ПКУВ-8.2. Использует

<p>производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания</p> <p>Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции</p>	<p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Технологическое оборудование</p>	<p>питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
<p>Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания</p> <p>Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции</p>	<p>Продовольственное сырье растительного и животного происхождения</p> <p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Технологическое оборудование</p>	<p>ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.</p>	<p>ПКУВ-9.1. Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.</p> <p>ПКУВ-9.2. Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.</p> <p>ПКУВ-9.3. Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.</p>

Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	ПКУВ-10.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации. ПКУВ-10.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации.
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания	ПКУВ-11.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания. ПКУВ-11.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания.
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания	ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их	ПКУВ-12.1. Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований.

статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	различного назначения Технологическое оборудование	описание, формулировать выводы и предложения	ПКУВ-12.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы.
--	---	--	---

Полный состав обязательных УК, ОПК и ПКУВ с их краткой характеристикой представлен в виде компетентностной модели выпускника как совокупного ожидаемого результата образования по завершении освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приложение 1).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301), ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания» и с Положением об образовательных программах высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемых в ФГБОУ ВО «МГТУ» от 29 апреля 2021 г. содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных, производственных и преддипломных практик; календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами,

программами ГИА, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

К обязательным локальным нормативным актам, регламентирующим образовательный процесс в Университете, относятся: Положение о фонде оценочных средств, Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «МГТУ», Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета программам магистратуры в МГТУ, Положение о проверке письменных работ обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ», Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» и др.

4.1. Календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный график разрабатывается в соответствии с требованиями, установленными ФГОС ВО (Приложение 2).

4.2. Учебный план подготовки бакалавра

В учебном плане по направлению подготовки отображена логическая последовательность освоения блоков дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, общая и аудиторная трудоемкость в часах, объем компонентов образовательной программы, реализуемый в форме практической подготовки, при этом выделяется объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми МГТУ к реализации образовательных программ на иных условиях (Приложение 3).

Учебный план включает освоение двух модулей получения квалификации: «Бармен», «Официант» и освоение программы профессиональной переподготовки «Экономика и предпринимательство».

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Данная ОПОП ВО содержит рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, включая дисциплины по выбору студента (Приложение 4).

4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО Блок 2 «Практика» ОПОП по направлению подготовки является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессиональную подготовку обучающихся и проводимых в форме практической подготовки.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

На предприятиях – базах производственной практики – общее руководство практикой студентов возлагается приказом руководителя предприятия на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов, что позволяет более эффективно и качественно организовать практику. Все виды практик проводятся на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями, организациями или учреждениями.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания» в обязательную часть Блока 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

- ознакомительная;
- научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы);

При реализации данной ОПОП предусмотрены следующие учебные практики.

- 1) учебная практика – 2 недели (ОФО: 1 курс, 2 семестр; ЗФО: 2 курс, 4 семестр);
учебная практика – 2 недели (ОФО: 2 курс, 4 семестр; ЗФО: 3 курс, 6 семестр).
- 2) научно-исследовательская работа – 2 недели (ОФО: 4 курс, 7 семестр; ЗФО: 5 курс, 9 семестр).

Цель и задачи учебных практик, практические навыки, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, приобретаемые студентами, базы и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам указываются в программах учебных практик (Приложение 5).

Типы производственной практики:

- технологическая;

- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

При реализации данной ОП предусматривается производственная практика.

1) технологическая – 4 недели (ОФО: 3 курс, 6 семестр; ЗФО: 4 курс, 8 семестр);

2) преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа – 4 недели (ОФО: 4 курс, 8 семестр; ЗФО: 5 курс, 9 семестр).

Цель и задачи производственной и преддипломной практик, практические навыки, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, приобретаемые студентами, базы и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам указываются в программах производственной и преддипломной практик (Приложение 5).

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

В данной образовательной программе приведена программа итоговой (государственной итоговой) аттестации, указаны методические разработки, обеспечивающие проведение итоговой (государственной итоговой) аттестации, указываются результаты обучения, которые проверяются на этапе итоговой (государственной итоговой) аттестации. Результаты обучения оформлены в виде перечня компетенций, которые были освоены в процессе реализации образовательной технологии (Приложение 6).

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, действующей нормативной правовой базой и особенностей, связанных с уровнем и профилем основной образовательной программы.

Ресурсное обеспечение ОПОП включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;
- финансовое обеспечение.

5.1. Кадровое обеспечение ОПОП

Кадровое обеспечение ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми вузом на иных условиях (Приложение 7).

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных

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

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Подготовка бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется на факультете аграрных технологий.

Выпускающей является кафедра технологии пищевых продуктов и организации питания.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Организация управления на факультете соответствует уставным требованиям. Организационно-распорядительная и собственная нормативная документация факультета и кафедр (планы работы, протоколы заседаний кафедр, рабочие учебные планы, учебно-методические комплексы, индивидуальные планы работы преподавателей и т.д.) соответствует действующему законодательству и Уставу университета.

При подготовке бакалавров уделяется большое внимание обеспечению учебного процесса источниками учебной и научной информации. Преподавание дисциплин осуществляется по учебникам, учебным пособиям, монографиям, а также с использованием методических разработок, конспектов лекций, учебных пособий, написанных преподавателями кафедр. В библиотечном фонде имеется достаточное количество экземпляров рекомендуемой учебно-методической литературы. Фонды учебной литературы дополняются электронными учебниками.

Учебно-методическое сопровождение является достаточным для обеспечения учебного процесса. На кафедрах разработаны учебно-методические комплексы по всем дисциплинам учебного плана, созданы обширные банки дидактических материалов по направлению подготовки: контрольные и тестовые задания, презентации и т.д.

Преподаватели активно участвуют в разработке и внедрении в учебный процесс новых форм и методов обучения. Реализация компетентностного подхода в соответствии с ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности бакалавров предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций профессиональной деятельности, психологические и коммуникативные тренинги и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся по дисциплинам ОПОП.

Программно-информационное обеспечение циклов дисциплин учебного плана является современным и достаточным: имеющиеся в университете средства вычислительной техники и программные продукты используются при проведении учебных занятий, организации самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде вуза. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная

информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории вуза, так и за ее пределами.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

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

В данной ОПОП представлен перечень методического обеспечения (Приложение 8).

5.3. Материально-техническое обеспечение

ФГБОУ ВО «МГТУ», реализующий ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Выпускающая кафедра располагает достаточным аудиторным фондом для проведения лекционных, практических, лабораторных и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы студентов, научно-исследовательской работы, дипломного проектирования.

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

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием: лаборатория производства кулинарной продукции, лаборатория физико-химических методов анализа пищевых продуктов, лаборатория оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

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

Для реализации ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания перечень материально-технического обеспечения

включает в себя:

- а) аудитории, оснащенные обычной доской, партами – для проведения лекционных и практических занятий;
- б) компьютерные классы с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением, тренажерами, компьютерными моделями;
- в) аудитории с мультимедийным и аудиооборудованием;
- г) библиотека с читальными залами, книжный фонд которой составляют научная, методическая, учебная и художественная литература, научные журналы, электронные ресурсы;
- д) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;
- е) класс открытого доступа в Интернет;
- ж) образовательный сайт, на котором находится информация о вузе, образовательной литературе, экзаменах, материалы для углубленного изучения по отдельным дисциплинам, олимпиадные задания, нормативно-правовые документы;
- з) спортивный зал для занятий физической культурой и спортом.

При использовании электронных изданий, каждый обучающийся обеспечен во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в Интернет составляет не менее 1 входа на 50 пользователей.

В данной ОПОП представлен перечень материально-технического обеспечения (Приложение 9).

5.4. Финансовое обеспечение

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат определяемых, Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

5.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе

(Приложение 10).

В целях совершенствования программы бакалавриата Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология продуктов общественного питания»).

В соответствии с ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301) контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости,

промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по ОПОП в Университете осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в МГТУ, а также иными локальными нормативными актами.

6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП кафедрой создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Эти фонды включают: комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания компетенций, знаний, умений, владений на разных стадиях обучения студентов по программе высшего образования, а также выпускников на соответствие (или несоответствие) уровня их подготовки требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта по завершению освоения ОПОП (Положение о Фонде оценочных средств ФГБОУ ВО «МГТУ»).

ФОС государственной итоговой аттестации используется для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные вопросы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенций и являются действительным средством не только оценки, но и обучения. При разработке оценочных средств использовалась матрица соответствия компетенций (Приложение 11).

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата.

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном

объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Научно-методический совет направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в рамках ОПОП разработал программу итоговой аттестации на основе локальных актов (Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете от 1 июня 2016 г.). Программа определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

7. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (универсальных) и социально-личностных компетенций выпускников.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина России, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом принята следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Действующая система воспитательной работы в ФГБОУ ВО «МГТУ» предполагает следующие интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание. Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня

нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий туристской индустрии, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействуют наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз – факультет – кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного воспитательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата.

В соответствии с положением Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» рабочая программа воспитания и календарный график воспитательной работы являются частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Рабочая программа воспитания по ОПОП и Календарный график воспитательной работы по ОПОП разрабатываются на основе Положения «О рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата, специалитета в ФГБОУ ВО «МГТУ».

8.1. Рабочая программа воспитания по ОПОП

Рабочая программа воспитания как часть основной образовательной программы, разработана на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы, проводимой с обучающимися по ОПОП.

В рабочей программе воспитания сформулированы основные принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты; учтены приоритетные виды деятельности обучающихся по ОПОП.

В рабочей программе воспитания указаны ресурсы реализации воспитательной

деятельности (кадровые, организационные, материальные), соответствие воспитательным задачам инфраструктурных подразделений университета, а также формы взаимодействия с внешними организациями, социальными институтами и субъектами воспитания.

В рабочей программе воспитания определяется соответствие видов воспитательной работы с формируемыми компетенциями в ходе освоения учебных дисциплин ОПОП (Приложение 12).

8.2. Календарный план воспитательной работы по ОПОП

Календарный план воспитательной работы ОПОП конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией и в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

В календарном плане воспитательной работы в рамках ОПОП отражается логическая последовательность научно-образовательных мероприятий, направленных на формирование у обучающихся качеств гармонично развитой личности в духовно-нравственном, гражданско-патриотическом направлениях.

Календарный план составлен на учебный год, интегрирует мероприятия воспитательного характера, планируемые при реализации дисциплин учебного плана в рабочих программах, разрабатываемых преподавателями выпускающей кафедры, а также преподавателями других кафедр, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП (Приложение 13).

9. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

При реализации ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания доля работников организаций (в приведенных к целочисленным значениям ставок), осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, составляет не менее 5% численности педагогических работников.

Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП ВО подтверждается также наличием договоров о сотрудничестве и социальном партнерстве с предприятиями и организациями отрасли. Представители данных предприятий являются руководителями учебных и производственных практик, членами государственной итоговой аттестационной комиссии.

При разработке ОПОП с учетом ПС и квалификационных требований к бакалавру, привлекаются представители работодателей и объединений работодателей. На ОПОП ВО получены:

- рецензия от работодателя с краткой характеристикой реализуемой ОПОП и описанием формируемых у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций;
- апробация на ФОС;
- предложения о включении дисциплин в учебный план.

10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Качество подготовки обучающихся по направлению подготовки направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания» в ФГБОУ ВО «МГТУ» обеспечивается рядом нормативно-методических документов:

Положение о практической подготовке обучающихся Майкопского государственного технологического университета;

Положение о практике в рамках практической подготовки обучающихся по программам высшего образования и среднего профессионального образования в МГТУ;

Положение о рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы по основной образовательной программе бакалавриата, специалитета, подготовки специалистов среднего звена в ФГБОУ ВО «МГТУ»;

Положение об образовательных программах высшего образования – программах бакалавриата, программах специалитета, программах магистратуры, реализуемых в ФГБОУ ВО «МГТУ» от 29 апреля 2021 г.;

Положение о проверке письменных работ обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ» от 27.05.2015;

Положение о фонде оценочных средств;

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в МГТУ;

Положение о практике обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ»;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в МГТУ;

Положение об индивидуальном учебном плане в ФГБОУ ВО «МГТУ»;

Программа организации инклюзивного образования в ФГБОУ ВО «МГТУ» для инвалидов и лиц с ОВЗ.

11. Приложения

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
«___» _____ 20__ г.

**КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА
федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

как совокупный ожидаемый результат образования
по завершении освоения ООП ВО

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Профиль подготовки: Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация (степень): бакалавр

Нормативный срок обучения – 4 года

Универсальные компетенции выпускников, индикаторы и дескрипторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Дескрипторы
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.	Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. Владеть: навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.
		УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Знать: - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему; - логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. Уметь: анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения. Владеть: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. Владеть: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.

		<p>УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.</p>	<p>Знать: основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.</p> <p>Уметь: критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Владеть: конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.</p>
		<p>УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</p>	<p>Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.</p> <p>Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.</p> <p>Владеть: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.</p>
Разработка и реализация проектов	<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод. - основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств

			<p>и устранения недостатков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права - методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.
		<p>УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности - необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения - соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера - навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.

		УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.	<p>Знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.</p> <p>Уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками применения современного инструментария для решения экономических</p>
		УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	<p>Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности; - планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов. <p>Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	<p>Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).</p> <p>Уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи.</p> <p>Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.</p>

		<p>УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p>	<p>Знать: системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации.</p> <p>Уметь: на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p> <p>Владеть: приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p>
		<p>УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p>	<p>Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).</p> <p>Уметь: разрабатывать командную стратегию.</p> <p>Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.</p>
		<p>УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.</p>	<p>Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).</p> <p>Уметь: формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели.</p> <p>Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной	<p>УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты

	<p>формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>		<p>устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.
		<p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках.</p>	<p>Знать: основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; информационно-коммуникационные технологии;</p> <p>Уметь: вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм;</p> <p>Владеть: навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения.</p>

		<p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности; - осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля. - навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.
--	--	---	---

		<p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. 	<p>Знать: этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства;</p> <p>Уметь: осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций;</p> <p>Владеть: различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений.</p>
		<p>УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.</p>	<p>Знать: терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.</p> <p>Уметь: переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.</p> <p>Владеть: навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	<p>УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности межкультурного взаимодействия; - основные типы мировоззрения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия;

	контекстах		<p>- конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов.</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения.</p> <p>- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.</p>
		УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	<p>Знать:</p> <p>- основные этапы культурно-исторического развития общества;</p> <p>- основные типы мировоззрения.</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать закономерности исторического развития;</p> <p>- реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира.</p> <p>- анализировать закономерности исторического развития.</p> <p>Владеть:</p> <p>- специальной терминологией, методами анализа современной ситуации в стране и мире.</p>
		УК-5.3. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	<p>Знать:</p> <p>- принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий.</p> <p>- основные типы мировоззрения;</p> <p>- типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях.</p> <p>Уметь:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи. - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.
		<p>УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность категорий «ценность», «гражданственность». - основные типы мировоззрения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.
		<p>УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность категорий «ценность», «гражданственность». - основные типы мировоззрения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина; <p>Владеть:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности; - способностью применять академические знания в позитивных социальных практиках.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	<p>Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. <p>Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.</p>
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	<p>Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.</p> <p>Уметь: расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач. <p>Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.</p>
		УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	<p>Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.</p> <p>Уметь: подвергать критическому анализу проделанную работу.</p> <p>Владеть: навыками определения реалистических целей</p>

			профессионального роста.
		УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	<p>Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. <p>Владеть: навыками выявления стимулов для саморазвития.</p>
		УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</p> <p>Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.</p> <p>Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.</p> <p>Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.</p> <p>УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p> <p>Знать: требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.</p> <p>Уметь: оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели</p>

			по совершенствованию собственной физической подготовленности. Владеть: основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.	Знать: принципы, методы и средства обеспечения безопасных и/или комфортных условий жизнедеятельности в техносфере. Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. Владеть: средствами и методами обеспечения безопасных и комфортных условий жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.
		УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях. Уметь: идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения. Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.

		УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.	<p>Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения.</p> <p>Уметь: выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.</p> <p>Владеть: практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов.</p>
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	<p>Знать: основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни.</p> <p>Уметь: определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия.</p> <p>Владеть: навыками социально-психологического сопровождения лиц с ОВЗ в процессе их социализации и адаптации в социальной и профессиональной сферах.</p>
		УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере.	<p>Знать: основные формы ОВЗ (по речи, слуху, зрению, опорно-двигательному аппарату, замедленному психическому развитию).</p> <p>Уметь: определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия.</p> <p>Владеть: навыками эффективной коммуникации в профессиональной и социальной сферах с людьми с ОВЗ.</p>
		УК 9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах.	<p>Знать: основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни.</p> <p>Уметь: применять базовые дефектологические знания для социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ на основе принципов толерантности, солидарности и</p>

			<p>безопасности.</p> <p>Владеть: навыками эффективной коммуникации в профессиональной и социальной сферах с людьми с ОВЗ.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики; - основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; основы функционирования мировой экономики. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач; - применять творческий, аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; - использовать экономический инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и

			<p>используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения простейших задач по дисциплине; навыками графического иллюстрирования вопросов экономики; - методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых результатов; - навыками содержательной интерпретацией и адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.
		<p>УК-10.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.</p>	<p>Знать: основные принципы и содержание экономических законов и категорий, структуру экономических показателей; источники и способы анализа экономической информации, характеризующей денежную, валютную, кредитную, банковскую системы.</p> <p>Уметь: применять экономические модели и методы для описания процессов и явлений в различных сферах деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться различными инструментами сбора, анализа и обработки экономических данных; - организовывать собственную деятельность числе в области учёта расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов услуг), выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

			<p>- правильно использовать теоретические практической деятельности по использованию экономической информации;</p> <p>- результативно использовать современные финансовые инструменты;</p> <p>- решать типичные задачи в области семейного бюджета.</p> <p>Владеть: основами экономических знаний для описания, моделирования и анализа экономических процессов и явлений в различных сферах деятельности; методами сбора и анализа экономической информации.</p>
		УК-10.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.	<p>Знать: финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>Уметь: использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>Владеть: методами рационального подхода к управлению личным и семейным бюджетом, на базе которого человек организует эффективное расходование своих средств;</p> <p>- навыками поддержания здорового баланса доходов и расходов в личном и семейном бюджете;</p> <p>навыками успешного использования инструментов инвестирования и сбережения, и избегание бессмысленных трат и финансовых потерь.</p>
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному	УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	<p>Знать: правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.</p> <p>Уметь: использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции.</p> <p>Владеть: навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.</p>

	поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции.	<p>Знать: основы социальных и профессиональных антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений.</p> <p>Уметь: использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.</p> <p>Владеть: навыками антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений в социальной и профессиональной сферах.</p>
		УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции	<p>Знать: социально-культурные причины проявления экстремизма, терроризма и коррупции.</p> <p>Уметь: распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупции в общественной системе.</p> <p>Владеть: идеологическими механизмами регулирования борьбы с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции.</p>
		УК-11.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции..	<p>Знать: основы социальных и профессиональных взаимоотношений по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.</p> <p>Уметь: использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.</p> <p>Владеть: навыками использования антитеррористических, антиэкстремистских и антикоррупционных методов взаимодействия в социальной и профессиональной сферах.</p>

Общепрофессиональные компетенции выпускников, индикаторы и дескрипторы их достижения

Код и наименование обще профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения обще профессиональной компетенции	Дескрипторы
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1. Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-1.2. Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.</p> <p>Уметь: на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных.</p> <p>Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания; методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.</p>

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания. ОПК-2.2. Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. ОПК-2.3. Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания. Уметь: применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. Владеть: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. ОПК-3.2. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ОПК-3.3. Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов.	Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания ОПК-4.2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ОПК-4.3. Способен обосновывать принятие конкретного	Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

	<p>технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК-5.1. Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания</p> <p>ОПК-5.2. Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>ОПК-5.3. Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>ОПК-5.4. Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>ОПК-5.5. Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.</p>	<p>Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.</p> <p>Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>

Профессиональные компетенции, устанавливаемые вузом

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Дескрипторы
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-1. Готов управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКУВ-1.1. Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПКУВ-1.2. Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами ПКУВ-1.3. Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности

				<p>департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.</p>
Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания	<p>Продовольственное сырье растительного и животного происхождения</p> <p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Технологическое оборудование</p>	ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания	<p>ПКУВ-2.1. Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности.</p> <p>ПКУВ-2.2. Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности</p> <p>ПКУВ-2.3. Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</p> <p>ПКУВ-2.4. Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности;</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания; - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики; - состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства; - сущность маркетинга как

			<p>ПКУВ-2.5. Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</p>	<p>экономического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений; - значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом; - основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности; - определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности; - определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них; - применять основные категории
--	--	--	---	---

				<p>бухгалтерского учета в сфере общественного питания.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности - навыками развития экономического образа мышления; - методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей; - способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; - навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения; - основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ; - техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков; - методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция	ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	<p>Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический</p>

	питания различного назначения Технологическое оборудование	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКУВ-3.2. Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания	процесс производства продукции питания. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-4. Способен владеть 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	ПКУВ-4.1. Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ПКУВ-4.2. Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: современные информационные технологии, информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Уметь: 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

		параметров оборудования		оборудования. Владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Знать: правила 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. Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения	ПКУВ-6. Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	разработке новых технологических процессов производства продукции питания ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Уметь: 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. Владеть: способностью 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.
Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания	Технологическое оборудование	ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПКУВ-7.1. Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ПКУВ-7.2. Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство	Знать: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Уметь: оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.

<p>Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания</p> <p>Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции</p>	<p>Продовольственн ое сырье растительного и животного происхождения</p> <p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Технологическое оборудование</p>	<p>ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>ПКУВ-8.1. Организует документооборот по производству на предприятии питания.</p> <p>ПКУВ-8.2. Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
<p>Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания</p> <p>Контроль качества и безопасности продовольственного</p>	<p>Продовольственн ое сырье растительного и животного происхождения</p> <p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Технологическое оборудование</p>	<p>ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.</p>	<p>ПКУВ-9.1. Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания;

сырья и продукции				<p>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - проводить оформление счета для оплаты. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания на кухню организации питания; - способностью получения блюд и напитков с кухни организации питания; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
			ПКУВ-9.2. Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания

				<p>гостей за барной стойкой и столиками бара;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежевыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и
--	--	--	--	--

				барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.
			ПКУВ-9.3. Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.	Знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Уметь: - встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; - использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие видам мероприятия; - выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; - сервировать, досервировывать,

				<p>пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - способностью осуществлять сервировку столов с учетом вида мероприятия; - способностью осуществлять подачу блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и на выездных мероприятиях.
<p>Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания</p> <p>Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции</p>	<p>Продовольственное сырье растительного и животного происхождения</p> <p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Технологическое оборудование</p>	<p>ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия</p>	<p>ПКУВ-10.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; - методы сбора и обработки экономической информации, осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации; - порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять проекты хозяйственно-финансовой, производственной и

				<p>коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять экономический анализ хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства; - разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда; - анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы; - предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической эффективности деятельности организации. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации; - методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг.
--	--	--	--	--

			<p>ПКУВ-10.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; - порядок разработки нормативов, материальных, трудовых, финансовых ресурсов в соответствии с отраслевой направленностью; - методы экономического анализа и учета показателей деятельности организации и ее подразделений; - порядок разработки бизнес-планов организации в соответствии с отраслевой направленностью; - порядок ведения договорной работы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики определения экономической эффективности производства; - анализировать производственно-хозяйственные планы организации; - рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации; - выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами. <p>Владеть:</p>
--	--	--	---	---

				<ul style="list-style-type: none"> - статистическими и экономико-математическими методами и методами маркетингового исследования количественных и качественных показателей деятельности организации; - методами проведения расчетов экономических и финансово-экономических показателей на основе типовых методик с учетом нормативных правовых актов; - методами расчета влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели организации.
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения. Продукция питания различного назначения. Технологическое оборудование	ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания	ПКУВ-11.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания ПКУВ-11.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания	<p>Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.</p> <p>Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.</p>

интеллектуальной собственности				
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	ПКУВ-12.1. Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований ПКУВ-12.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы	Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента. Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения. Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.