



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
17.05.2022 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания
Профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПСП

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	7
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	8
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	13
Приложение 1	14

1 Основные нормативные сведения об ОПОП

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Квалификация выпускника – бакалавр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047 и зарегистрированный в Минюсте России 09.09.2020 г., регистрационный № 59723 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительные квалификации:

- повар;
- кондитер.

В рамках программы повышения квалификации «Сметное дело» присваивается квалификация - сметчик.

В рамках программы повышения квалификации «Управление личными финансами» присваивается квалификация - консультант по личным финансам.

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;
- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;

- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 240 зачетных единиц (з.е.), 6480 астрономических часов, 8640 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в очной форме обучения - 4 года.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы

2.1 **Области профессиональной деятельности** и(или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, 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 услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа бакалавриата, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации б.

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа бакалавриата

Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.005	Специалист по технологии продукции и организации общественного питания
33	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
33.008	Руководитель предприятия питания
33.011	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф-стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
22.005	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6
33.008	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6
33.011	D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	D/01.6
			Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/02.6
			Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	D/03.6
			Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/04.6

2.3 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

- проектный;
- технологический;
- организационно-управленческий.

3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объемы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	187
Блок 2	Практика	не менее 21	44
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем ОП ВО		240	240

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

В рамках реализации данной образовательной программы предусмотрено освоение образовательного модуля «Великая Отечественная Война: без срока давности» как тематического модуля дисциплины «История (история России, всеобщая история)» Блока 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана.

3.3 Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы бакалавриата.

3.4 ОПОП ВО включает в себя занятия по физической культуре и спорту. При очной форме обучения они реализуются в рамках модуля «Физическая культура и спорт»

обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) – курсов «Основы физической культуры» и «Физическое самосовершенствование».

Элективная дисциплина («Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)») в объеме 330 академических часов реализуется в рамках отдельного блока.

3.5 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики:

- ознакомительная практика.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;

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

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.6 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

3.7 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании

4.1 В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

В приложении 1 определяется перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении блоков ОПОП ВО.

В таблице 5 приводятся сведения о том, какие индикаторы компетенций формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплины (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Коды формируемых компетенций в структуре ОПОП ВО

Наименование блоков ОПОП ВО	Коды формируемых компетенций выпускника
Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Блок 1. Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Блок 2. Практика. Обязательная часть	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК- 2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
ЭК по ФК и ЗС.01 Модуль "Физическая культура и спорт"	УК-7

Таблица 5 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды индикаторов формируемых компетенций

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
<u>Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть</u>	
Социально-гуманитарный модуль	
История (история России, всеобщая история)	УК-5.1
Основы социокультурной коммуникации	УК-3.2; УК-3.3; УК-9.1; УК-9.2
<i>Раздел «Социология»</i>	УК-3.2
<i>Раздел «Психология коммуникаций»</i>	УК-3.3; УК-9.1; УК-9.2
Философия	УК-5.2
Экономика и управление на предприятии общественного питания	УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-5.1
Модуль "Основы деловых коммуникаций"	
Русский язык и культура речи	УК-3.1; УК-4.1
Иностранный язык	УК-4.2
Модуль "Физическая культура и спорт"	
Основы физической культуры	УК-7.1
Физическое самосовершенствование	УК-7.2
Математический и естественнонаучный модуль	
Математика	ОПК-2.2
Информатика и информационные технологии	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.2

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
Физика	ОПК-2.4
Химия, в т.ч.	ОПК-2.3
<i>Раздел «Неорганическая химия»</i>	<i>ОПК-2.3</i>
<i>Раздел «Органическая химия»</i>	<i>ОПК-2.3</i>
<i>Раздел «Физическая и коллоидная химия»</i>	<i>ОПК-2.3</i>
<i>Раздел «Биохимия пищевых продуктов»</i>	<i>ОПК-2.3</i>
Микробиология	ПК-4.2
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2
Инженерно-технический модуль	
Основы законодательства и стандартизации пищевых производств	ПК-5.2
Метрология и техническое регулирование	ПК-5.3
Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-4.3
Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-4.6
Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3.3; ПК-4.7
Общепрофессиональный модуль	
Введение в профессию	УК-2.1; УК-6.2
Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-4.1
Организация производства на предприятиях общественного питания	УК-2.2; ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3
<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
Модуль практической подготовки на базовой кафедре	
Практикум на базовой кафедре	ПК-3.4; ПК-5.1; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-7.5; ПК-7.6; ПК-7.7; ПК-7.8
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1.2
Санитария и гигиена питания	ПК-6.1
Общепрофессиональный модуль (В)	
Методы исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.4
Физиология питания	ПК-4.5
Технология продукции общественного питания	ПК-1.1; ПК-1.3

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
Товароведение продовольственных товаров	ПК-5.4
Элективные модули	
<i>Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий</i>	
Холодильная техника и технологии	ПК-6.3
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы	ПК-6.2
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-6.2
Производство мучных и кондитерских изделий	ПК-6.2
Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья	ПК-6.2
<i>Модуль по выбору 2. Организация общественного питания</i>	
Холодильные технологии на предприятиях общественного питания	ПК-6.3
Технология блюд предприятий общественного питания	ПК-6.2
Стандарты обслуживания и планирование общественного питания	ПК-6.2
Национальные кухни	ПК-6.2
Сетевые предприятия общественного питания	ПК-6.2
<u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u>	
<i>Учебная практика</i>	
Ознакомительная практика	УК-6.1; ОПК-1.1; ПК-6.4
<i>Производственная практика</i>	
Технологическая практика	ОПК-4.3; ОПК-5.2; ПК-6.5
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ОПК-2.1; ОПК-4.2; ОПК-5.3; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-4.1
ЭК по ФК и ЗС.01 Модуль "Физическая культура и спорт" (В)	
Практическая подготовка по физической культуре и занятием спортом (элективные курсы)	УК-7.1; УК-7.2

При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);

2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем 5.05.2022 г (протокол № 5).

Председатель методической комиссии



Альшевская М.Н.

Директор института



Верхотуров В.В.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей. Оценка соответствия выбранного информационного ресурса критериям полноты и аутентичности. Математический и естественнонаучный модуль: Информатика и информационные технологии
УК-1.2	Выбирает методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами Математический и естественнонаучный модуль: Информатика и информационные технологии
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 проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач Общепрофессиональный модуль: Введение в профессию
УК-2.2	Выбор способа решения задачи профессиональной деятельности с учётом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Общепрофессиональный модуль: Организация производства на предприятиях общественного питания
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Грамотно строит коммуникацию, исходя из целей и ситуации; использует коммуникативно приемлемые стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами Модуль "Основы деловых коммуникаций": Русский язык и культура речи
УК-3.2	Восприятие целей, функций команды, ролей членов команды, осознание собственной роли в команде Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации (раздел "Социология")
УК-3.3	Установление контакта в процессе межличностного взаимодействия, координация взаимодействий между членами команды Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации (раздел "Психология коммуникаций")
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1	Ведение деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации

Индекс	Содержание
	Модуль "Основы деловых коммуникаций": Русский язык и культура речи
УК-4.2	Ведение на иностранном языке диалога общего, делового или научного характера
	Модуль "Основы деловых коммуникаций": Иностранный язык
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1	Выявление общего и особенного в историческом развитии России с учетом геополитической обстановки
	Социально-гуманитарный модуль: История (история России, всеобщая история)
УК-5.2	Изучение влияния исторического наследия и социокультурных традиций на развитие философского мышления
	Социально-гуманитарный модуль: Философия
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
	Учебная практика: Ознакомительная практика
УК-6.2	Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
	Общепрофессиональный модуль: Введение в профессию
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1	Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, установок на здоровый образ жизни
	Модуль "Физическая культура и спорт": Основы физической культуры; Модуль "Физическая культура и спорт" (В): Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)
УК-7.2	Формирование теоретических знаний и практического опыта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий в деле укрепления и сохранения здоровья с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
	Модуль "Физическая культура и спорт": Физическое самосовершенствование; Модуль "Физическая культура и спорт" (В): Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1	Владеть культурой профессиональной безопасности, организовывать свою жизнедеятельность с целью снижения

Индекс	Содержание
	антропогенного воздействия на природную среду и обеспечения безопасности личности и общества
	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности": Безопасность жизнедеятельности
УК-8.2	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности": Безопасность жизнедеятельности
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1	Восприятие инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации (<i>раздел "Психология коммуникаций"</i>)
УК-9.2	Обладает представлениями об особенностях применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	Социально-гуманитарный модуль: Основы социокультурной коммуникации (<i>раздел "Психология коммуникаций"</i>)
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
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика и управление на предприятии общественного питания
УК-10.2	Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика и управление на предприятии общественного питания
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
УК-11.1	Выбор действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способов профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика и управление на предприятии общественного питания
УК-11.2	Соблюдает правила социального взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика и управление на предприятии общественного питания
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1	Использует современные ИТ-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации
	Учебная практика: Ознакомительная практика
ОПК-1.2	Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности
	Математический и естественнонаучный модуль: Информатика и информационные технологии

Индекс	Содержание
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
	Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-2.2	Решение профессиональных задач с применением математического аппарата
	Математический и естественнонаучный модуль: Математика
ОПК-2.3	Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности
	Математический и естественнонаучный модуль: Химия (<i>раздел "Неорганическая химия"; раздел "Органическая химия"; раздел "Физическая и коллоидная химия"; раздел "Биохимия пищевых продуктов"</i>)
ОПК-2.4	Выявление и классификация физических процессов, протекающих в объектах профессиональной деятельности
	Математический и естественнонаучный модуль: Физика
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Использование знаний инженерных процессов при эксплуатации различных видов технологического оборудования
	Инженерно-технический модуль: Оборудование предприятий общественного питания
ОПК-3.2	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов с учетом всех экологических рисков
	Инженерно-технический модуль: Оборудование предприятий общественного питания
ОПК-3.3	Владеет нормативной базой в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования
	Инженерно-технический модуль: Проектирование предприятий общественного питания
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1	Разрабатывает и контролирует технологические процессы совершенствования производства продукции различного назначения
	Общепрофессиональный модуль: Пищевые и биологически активные добавки
ОПК-4.2	Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов
	Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-4.3	Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации

Индекс	Содержание
	Производственная практика: Технологическая практика
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ОПК-5.1	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции общественного питания. Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами. Ведет финансовый учет для осуществления производства продукции общественного питания.
	Социально-гуманитарный модуль: Экономика и управление на предприятии общественного питания
ОПК-5.2	Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов общественного питания
	Производственная практика: Технологическая практика
ОПК-5.3	Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов общественного питания
	Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-1.1	Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Общепрофессиональный модуль (В): Технология продукции общественного питания
ПК-1.2	Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В): Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания
ПК-1.3	Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Общепрофессиональный модуль (В): Технология продукции общественного питания
ПК-2	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2.1	Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Общепрофессиональный модуль: Организация производства на предприятиях общественного питания
ПК-2.2	Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
	Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-2.3	Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Общепрофессиональный модуль: Организация производства на предприятиях общественного питания
ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания
ПК-3.1	Планирует процессы основного производства организации питания

Индекс	Содержание
	Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-3.2	Организует и координирует процессы основного производства организации питания
	Общепрофессиональный модуль: Организация производства на предприятиях общественного питания
ПК-3.3	Контролирует и оценивает эффективность процессов основного производства организации питания
	Общепрофессиональный модуль: Организация производства на предприятиях общественного питания
ПК-3.4	Контролирует и оценивает эффективность процессов на кухне, основном производстве организации питания
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-4	Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности
ПК-4.1	Описывает проблемы и ситуации профессиональной деятельности, используя математический язык и аппарат
	Производственная практика: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-4.2	Анализирует научную литературу, формулирует цели и задачи исследования, умеет ориентироваться в современных методах микробиологии и биохимии микроорганизмов
	Математический и естественнонаучный модуль: Микробиология
ПК-4.3	Понимает сущность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Инженерно-технический модуль: Процессы и аппараты пищевых производств
ПК-4.4	Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов общественного питания
	Общепрофессиональный модуль (В): Методы исследований в профессиональной деятельности
ПК-4.5	Демонстрирует знание процессов, происходящих в сырье и пищевых продуктах; физиологических особенностей организма, определяющих возможности усвоения той или иной пищи, регулирование процессов ассимиляции и диссимиляции
	Общепрофессиональный модуль (В): Физиология питания
ПК-4.6	Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещения технологического оборудования на предприятиях общественного питания
	Инженерно-технический модуль: Оборудование предприятий общественного питания
ПК-4.7	Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования предприятий общественного питания
	Инженерно-технический модуль: Проектирование предприятий общественного питания
ПК-5	Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда
ПК-5.1	Реализует в профессиональной деятельности методы организации работы малых трудовых коллективов. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормами профессиональной этики и корпоративной

Индекс	Содержание
	культуры
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-5.2	Использует отечественную и зарубежную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности
	Инженерно-технический модуль: Основы законодательства и стандартизации пищевых производств
ПК-5.3	Осуществление метрологического сопровождения и нормативно-технического регулирования технологического процесса производства продукции общественного питания
	Инженерно-технический модуль: Метрология и техническое регулирование
ПК-5.4	Регулирует ассортимент продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания; анализирует информацию по результатам продаж; принимает решения в области контроля качества продовольственных товаров; владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
	Общепрофессиональный модуль (В): Товароведение продовольственных товаров
ПК-6	Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания
ПК-6.1	Демонстрирует знание санитарного законодательства в области общественного питания, гигиенических основ проектирования и строительства предприятий питания, гигиенических требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарных требований к содержанию предприятий питания и личной гигиене
	Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В): Санитария и гигиена питания
ПК-6.2	Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий: Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы; Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов; Производство мучных и кондитерских изделий; Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья; Модуль по выбору 2. Организация общественного питания: Технология блюд предприятий общественного питания; Стандарты обслуживания и планирование общественного питания; Национальные кухни; Сетевые предприятия общественного питания
ПК-6.3	Применяет в профессиональной деятельности холодильную технику и(или) знание холодильной технологии
	Модуль по выбору 1. Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий: Холодильная техника и технологии; Модуль по выбору 2. Организация общественного питания: Холодильные технологии на предприятиях общественного питания
ПК-6.4	Владеет методами органолептического анализа, производит органолептический анализ и оценивает соответствие рецептуре полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и готовых блюд
	Учебная практика: Ознакомительная практика

Индекс	Содержание
ПК-6.5	Использует технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Производственная практика: Технологическая практика
ПК-7	Способен организовывать и осуществлять процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и алкогольной и безалкогольной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов предприятий общественного питания
ПК-7.1	Анализирует сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес, обладает мотивацией к овладению новыми практическими навыками и знаниями
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.2	Осуществляет организацию и подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и алкогольной и безалкогольной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд широкого ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов, национальных и региональных особенностей предприятий общественного питания
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.4	Осуществляет товароведную оценку и хранение различного ассортимента продукции в соответствии с санитарными требованиями и стандартами качества
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.5	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.6	Проводит подготовку и обслуживание потребителей в зале предприятия общественного питания, а также осуществляет подготовку и выдачу заказов "на вынос" с использованием цифровых сервисов
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.7	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур продукции предприятия общественного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре
ПК-7.8	Осуществляет подготовку к работе производственного помещения и оценивает его санитарное состояние

Индекс	Содержание
	Модуль практической подготовки на базовой кафедре: Практикум на базовой кафедре