



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

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Профиль программы

**«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»**

ИНСТИТУТ

Агроинженерии и пищевых систем

ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА

Технологии продуктов питания

РАЗРАБОТЧИК

УРОПСП

## **1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1.1 Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является определение соответствия результатов освоения выпускником 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» (далее по тексту – ОПОП) соответствующей требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (далее по тексту – ФГОС) высшего образования (далее по тексту – ВО) 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).

1.2 В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) ОПОП ВО, соотнесенные с установленными компетенциями

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
УК-5; ОПК-2	Базовый модуль 1	
УК-5	Основы российской государственности	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе;</li> <li>- особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;</li> <li>- фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;</li> <li>- находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;</li> <li>- проявлять 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.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;</li> <li>- навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личного характера;</li> <li>- развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления.</li> </ul> <p><u>Иметь представление о:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цивилизационном характере российской государственности, её основных особенностях, ценностных принципах и ориентирах;</li> <li>- ключевых смыслах, этических и мировоззренческих доктринах, сложившихся внутри российской цивилизации и отражающих её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;</li> <li>- наиболее вероятных внешних и внутренних вызовах, стоящих перед лицом российской</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики		Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
			цивилизации и её государственностью в настоящий момент, ключевых сценариях перспективного развития России.
ОПК-2	Химия	«Неорганическая и аналитическая химия»	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные разделы неорганической и аналитической химии; химические элементы и их соединения;</li> <li>методы и средства химического исследования веществ и их превращений;</li> <li>- основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения; метрологические характеристики методов анализа.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;</li> <li>- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;</li> <li>- проводить очистку веществ в лабораторных условиях.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выполнения химических лабораторных операций;</li> <li>- методами определения концентраций растворов;</li> <li>- методами синтеза неорганических соединений.</li> </ul>
ОПК-2	Высшая математика		<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, а также их простейшие приложения в профессиональных дисциплинах;</li> <li>- методы решения математических задач до числового или другого требуемого результата (графика, формулы и т.п.)</li> <li>- основные применения теории вероятностей и математической статистики в прикладных задачах.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в профессиональной деятельности базовые знания математики;</li> <li>- ставить цели и формулировать математическую постановку задач, связанных с реализацией профессиональных функций;</li> <li>- прогнозировать возможный результат предлагаемого математического решения, уметь оценивать его значения;</li> <li>- переводить экономические задачи с описательного языка на язык математики;</li> <li>- строить математические модели прикладных задач с оптимальным выбором их решения, анализа и оценки полученных результатов;</li> <li>- оперировать с абстрактными объектами и быть корректными в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>отношений.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа и навыками самостоятельного изучения учебной и научной математической литературы;</li> <li>- математическими, статистическими и количественными методами решения типовых организационно-управленческих задач;</li> <li>- математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам;</li> <li>- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.</li> </ul>
УК-4; УК-5; УК-6	Базовый модуль 2	
УК-5	История России	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль истории и истории России как науки и учебной дисциплины в системе социально - гуманитарного знания, условия и причины возникновения истории как области гуманитарного знания, основные этапы развития исторического знания в России;</li> <li>- роль истории в формировании исторической памяти российского народа, значение исторической памяти, как фактора формирования общенационального самосознания, необходимость изучения истории России;</li> <li>- общие понятия об исторических источниках и историографии, принципы (историзм, объективность, системный анализ) изучения истории, основные общенаучные (индукция, дедукция, анализ и синтез) и основные специальные исторические (проблемно-хронологический и сравнительно-исторический) методы изучения истории;</li> <li>- содержание антропогенеза и социогенеза, причины и условия возникновения классового общества и государства;</li> <li>- основные факты, события и процессы истории России во взаимосвязи с европейской и мировой историей, причинно-следственные связи и обусловленность исторических событий и процессов;</li> <li>- периодизацию истории России как непрерывного исторического процесса;</li> <li>- исторические условия, отличительные черты и этапы формирования России как государства-цивилизации, многонационального и многоконфессионального государства, основные этапы и определяющие направления и тенденции развития многонациональной и многоконфессиональной культуры России, духовной жизни страны в контексте складывания общероссийской идентичности;</li> <li>- основные этапы и направления внешнеполитической деятельности России в различные периоды истории;</li> <li>- содержание современных глобальных политических, экономических и социальных процессов, роль и место России в этих процессах;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- причины и обстоятельства образования Калининградской области в составе РСФСР Союза ССР, основные факты, события, процессы и этапы становления и развития Калининградской области;</p> <p>- направления развития российской научно-технической мысли, открытия и достижения российских ученых и инженеров.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- самостоятельно осуществлять поиск учебной, научной, научно-популярной и общественно-политической информации в печатных изданиях и поисково-информационных системах сети Интернет по вопросам и темам истории России и всеобщей истории, истории Калининградской области, а также вопросам, связанным с выяснением роли и места России в глобальных политических, экономических, социальных и культурных событиях и процессах;</p> <p>- формировать самостоятельные, научно обоснованные, аргументированные и систематизированные суждения и выводы о фактах, событиях, процессах и периодах истории России и всеобщей истории, истории Калининградской области, роли Российской Федерации в современных глобальных мировых политических, экономических и социальных процессах; вести соответствующие диалоги и дискуссии;</p> <p>- анализировать, систематизировать и использовать информацию, необходимую для изучения истории России, истории Калининградской области, а также изучения связанных с историей России событий, процессов и периодов всеобщей истории, информацию, связанную с общественно-политическими событиями и процессами, происходящими в современной России и мире;</p> <p>- выявлять фальсификации российской истории, лженаучные и паранаучные точки зрения на российскую историю;</p> <p>- при несомненном праве на собственные суждения, отстаивать гражданскую, патриотическую позицию по отношению к истории России, истории Калининградской области, избегать политически ангажированных и односторонних оценок событий и процессов истории России и всеобщей истории, общественно-политических событий и процессов, происходящих в современной России;</p> <p>- критически относиться, руководствуясь гражданской, патриотической позицией, принципами историзма и объективности, к историческим фальсификациям, непрофессиональным, политически ангажированным, русофобским суждениям об истории России, истории Калининградской области, разоблачать эти суждения, используя знания и умения, полученные при изучении дисциплины «История России»;</p> <p>- выражать и обосновывать самостоятельные, аргументированные суждения, об истории России, истории Калининградской области, основанные на общегуманитарной культуре, знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплины «История России», формулировать их в устном и письменном виде в соответствии с грамматическими и лексическими нормами</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>русского языка и принципами рационального, логического мышления;</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира;</li> <li>- навыками оценочной деятельности (умение определять и обосновывать свое отношение к историческим и современным событиям, их участникам);</li> <li>- приемами исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.).</li> </ul>
УК-4	Иностранный язык	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иностранный язык в объёме, необходимом для получения информации общекультурного содержания из зарубежных источников.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- начинать/вести/поддерживать и заканчивать диалог-расспрос об увиденном, прочитанном, диалог-обмен мнениями и диалог-интервью/собеседование при приеме на работу, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); высказывать своё мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамматическими навыками, необходимыми для коммуникации на иностранном языке без искажения смысла в письменной и устной форме.</li> </ul>
УК-4	Иностранный язык: Русский язык как иностранный	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определенный корпус лексических единиц русского языка (объем лексического минимума должен достигать 10 000 единиц), его грамматический строй, фонетическую систему, нормы и правила употребления языковых единиц;</li> <li>- культурные особенности носителей языка, чтобы адекватно понимать их и использовать эти знания в процессе общения;</li> <li>- правила речевого этикета и принятые в стране изучаемого языка нормы поведения в основных ситуациях повседневного, общекультурного и профессионального общения.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <p><b>в области чтения и аудирования:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать и воспринимать на слух тексты разных типов (социокультурного, общественно-политического и научного характера); находить и вычленять в текстах все содержательные блоки, самостоятельно ориентироваться в семантической, структурной и коммуникативной организации текста;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- вычленять в содержательных блоках главную, дополнительную (детализирующую, конкретизирующую и иллюстрирующую информацию) и избыточную информацию;</p> <p>- прогнозировать динамику развертывания содержания текстов разного характера по заголовку, содержанию первого и последнего абзацев, а также опираясь на знание структуры текста, на средства межфразовой связи;</p> <p>- сопоставлять информацию двух или более текстов, вычленять новое и уже известное;</p> <p>- точно воспринимать устные речевые стимулы, корректировочные реплики (в том числе и эллиптические по форме), формулирующие коммуникативные задачи;</p> <p>- полностью понимать специализированные тексты в рамках профессиональной компетенции, уметь критически оценить прочитанное;</p> <p>- понимать специализированные тексты вне своей профессиональной компетенции, эффективно пользоваться словарем для уточнения значения незнакомых терминов;</p> <p>- понимать как живую, так и записанную устную речь в рамках как знакомой, так и незнакомой тематики в личной, общественной, образовательной и профессиональной сферах общения (лекции, беседы, доклады, интервью, радио/телевидение и т.д.), с различной степенью проникновения в содержание (полное понимание, понимание основного содержания, извлечение необходимой информации); критически оценивать услышанное.</p> <p><b>в области говорения и письма:</b></p> <p>- реагировать на высказывания собеседника (задавать уточняющие вопросы, переспрашивать, обращаться с просьбой, объяснять что-л., повторить что-л. и пр.); дать оценку, выразить согласие/несогласие, привести контраргументы;</p> <p>- при опоре на прочитанный или воспринятый на слух текст воспроизвести его (устно или письменно) с необходимой коммуникативно заданной переработкой;</p> <p>- владеть навыками компрессии на всех уровнях: текст, абзац, предложение;</p> <p>- производить сознательно-оценочную переработку текста: формулировать свою позицию (точку зрения) и давать оценку содержания текста с этой позиции; обобщать информацию двух или более текстов;</p> <p>- участвовать в обсуждении текста, уметь подвести итоги обсуждения, обобщив информацию, воспринятую в диалоге;</p> <p>- построить собственное речевое произведение (в устной или письменной форме) типа сообщения, повествования, рассуждения на бытовые, социокультурные и научные темы;</p> <p>- писать различные виды писем (личные или делового характера), используя соответствующий стиль речи;</p> <p>- охарактеризовать объект своего исследования, цели, задачи работы, изученный материал; обосновать актуальность своего исследования, изложить историю вопроса, охарактеризовать литературные источники исследования;</p> <p>- самостоятельно создавать тексты различной жанрово-стилистической принадлежности</p>



Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>требуемого объёма (отчёт по выполненной работе; рецензия/отзыв по прочитанному материалу; записи по прослушанной лекции/презентации на семинаре; тезисы к докладу, курсовую и дипломную работу);</p> <p>- заполнять формуляры и бланки прагматического характера; вести запись основных мыслей и фактов; - поддерживать контакты при помощи электронной почты (писать электронные письма личного характера); оформлять презентации.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- определенным лексическим минимумом, необходимым для понимания и продуцирования высказывания в условиях повседневной и профессиональной коммуникации;</p> <p>- навыками выбора и использования адекватных языковых средств и форм в зависимости от цели и ситуации общения, от социальных ролей участников коммуникации;</p> <p>- грамматическими (синтаксическими и словообразовательными) навыками, необходимыми для понимания различных видов коммуникативных высказываний, а также для построения целостных и логичных высказываний разных функциональных стилей;</p> <p>- навыками письменной речи для составления профессионально ориентированных текстов разных типов (научные тексты типового содержания, индикативный, информативный и обзорный рефераты, курсовая и дипломная работы).</p>
УК-4; УК-6	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	
УК-4; УК-6	Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (французский)	<p><u>Знать:</u></p> <p>французский язык в объёме, необходимом для получения и передачи информации профессионального содержания, правила речевого этикета</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>использовать профессиональную документацию на иностранном языке, начинать/вести/поддерживать и заканчивать диалог (визит зарубежного партнера, устройство на работу, деловая поездка, деловая корреспонденция, проведение собраний и совещаний, ведение переговоров, презентация продукта), соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.);</p> <p>высказывать свое мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог повествование и монолог-рассуждение.</p> <p><u>Владеть:</u> грамматическими навыками, необходимыми для коммуникации на французском языке без искажения смысла в письменной и устной форме.</p>
УК-4; УК-6	Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (английский)	<p><u>Знать:</u></p> <p>английский язык в объёме, необходимом для получения и передачи информации профессионального содержания, правила речевого этикета</p> <p><u>Уметь:</u></p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики		Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
			<p>использовать профессиональную документацию на иностранном языке начинать/вести/поддерживать и заканчивать диалог (визит зарубежного партнера, устройство на работу, деловая поездка, деловая корреспонденция, проведение собраний и совещаний, ведение переговоров, презентация продукта), соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); высказывать свое мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог повествование и монолог-рассуждение. <u>Владеть:</u> грамматическими навыками, необходимыми для коммуникации на английском языке без искажения смысла в письменной и устной форме.</p>
УК-4; УК-6; УК-7; ОПК-2	Базовый модуль 3		
ОПК-2	Химия	«Органическая химия пищи»	<p><u>Знать:</u> - принципы классификации, номенклатуру, строение и свойства основных классов органических соединений; - классификацию органических реакций; основные методы синтеза органических соединений. <u>Уметь:</u> использовать базовые знания свойств органических веществ в лабораторной и производственной практике. <u>Владеть:</u> - методами оценки свойств пищевого сырья, продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области органической химии; - правилами безопасной работы в химической лаборатории.</p>
УК-7	Физическая культура и спорт, в т.ч. «Практическая подготовка по физической культуре и занятием спортом (элективные курсы)»		<p><u>Знать:</u> - определение основных категорий и понятий, характеризующих физическое здоровье и здоровый образ жизни человека; основы законодательства о физической культуре и спорте; основы физического здоровья человека; - принципы здорового образа жизни человека; основные методы физического воспитания и самовоспитания; возможности укрепления здоровья человека; - возможности адаптационных резервов организма человека; - основные методы физического воспитания и самовоспитания; - принципы здорового образа жизни; основные методы физического воспитания и самовоспитания. <u>Уметь:</u> - укреплять свое физическое здоровье, развивать адаптационные резервы своего организма; логично и аргументировано представить необходимость здорового образа жизни человека; - развивать адаптационные резервы своего организма; - укреплять свое физическое здоровье; интерпретировать методы физического воспитания и</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами и средствами организации здорового образа жизни; опытом укрепления своего физического здоровья; демонстрирует применение основных методов физического воспитания и самовоспитания;</li> <li>- навыками организации самостоятельных занятий физической культурой и спортом, в том числе оздоровительной физической культурой.</li> </ul>
УК-4; УК-6	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	
УК-4; УК-6	Начни свой бизнес. Стартап	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теорию заинтересованных сторон;</li> <li>- теорию межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;</li> <li>- методы планирования деятельности;</li> <li>- методы оценки эффективности решения.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать, организовывать и проводить встречи и обсуждения с заинтересованными сторонами;</li> <li>- использовать техники эффективных коммуникаций;</li> <li>- представлять информацию бизнес-анализа различными способами и в различных форматах для обсуждения с заинтересованными сторонами;</li> <li>- применять информационные технологии в объеме, необходимом для целей бизнес-анализа;</li> <li>- анализировать внутренние (внешние) факторы и условия, влияющие на организацию деятельности;</li> <li>- выявлять, регистрировать, анализировать и классифицировать риски и разрабатывать комплекс мероприятий по их минимизации;</li> <li>- проводить анализ предметной области;</li> <li>- выполнять функциональную декомпозицию работ;</li> <li>- моделировать объем и границы работ.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u> методологией построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей, адаптированных к конкретным задачам управления по стартапу.</p>
УК-4; УК-6	Персональный маркетинг и брендинг	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы непрерывного самообразования и самоорганизации;</li> <li>- личные и профессиональные компетенции специалистов в своих сферах деятельности;</li> <li>- принципы и инструменты маркетингового аудита и самодиагностики личности;</li> <li>- особенности и пути выстраивания траектории саморазвития на основе принципов персонального маркетинга и брендинга.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управлять своим временем для реализации траектории личностного и профессионального</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>саморазвития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить личностную и профессиональную самодиагностику;</li> <li>- определять направления и цели саморазвития, разрабатывать маркетинговые персональные стратегии.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инструментами маркетингового анализа трендов профессионального развития специалистов;</li> <li>- методами самоорганизации и саморазвития в личностном и профессиональном аспектах.</li> </ul>
УК-10; ОПК-2; ОПК-4	Базовый модуль 4	
ОПК-4	Технологии индустрии питания. Часть 1	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологические основы, принципы, способы переработки пищевого сырья, факторы, влияющие на качество и безопасность продуктов питания</li> <li>- технологические свойства продовольственного сырья; строение и общий химический состав продовольственного сырья;</li> <li>-изменения продовольственного сырья на всех периода технологического процесса;</li> <li>-требования к качеству продовольственного сырья и основных материалов;</li> <li>-дефекты продовольственного сырья.</li> <li>- требования к процедуре приемки входящего сырья и продуктов питания по количеству и по качеству, методы контроля сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовых блюд, напитков и кулинарных, мучных и кондитерских изделий</li> <li>- применять способы переработки пищевого сырья на основе принципов ресурсосбережение, эффективность и стабильность процессов.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля параметров и режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</li> <li>- техникой и технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- производить анализ качества входящего сырья для приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости.</li> </ul>
УК-10	Экономическая культура	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные);</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные характеристики рынка, виды конкуренции и монополий, основные принципы экономического анализа для принятия решений;</p> <p>- факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения, принципы долгосрочного устойчивого развития;</p> <p>- особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов;</p> <p>- сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности;</p> <p>- понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, последствия влияния государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов;</p> <p>- основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход, рентные доходы и др.), основные виды расходов (индивидуальные налоги, обязательные платежи, страховые взносы, коммунальные платежи и др.);</p> <p>- принципы личного экономического и финансового планирования и ведения личного бюджета.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- критически оценивать информацию об изменениях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствия экономической политики при принятии личных экономических решений;</p> <p>- принимать обоснованные финансовые решения на различных этапах жизненного цикла.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками поиска и анализа финансовой, экономической и правовой информации, достаточной для принятия обоснованных решений на всех этапах жизненного цикла индивида как экономического агента;</p> <p>- методами решения типичных задач в сфере экономического и финансового планирования.</p>
ОПК-2	Высшая математика	<p><u>Знать:</u></p> <p>- основные понятия алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, а также их простейшие приложения в профессиональных дисциплинах;</p> <p>- методы решения математических задач до числового или другого требуемого результата (графика, формулы и т.п.)</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- основные применения теории вероятностей и математической статистики в прикладных задачах.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в профессиональной деятельности базовые знания математики;</li> <li>- ставить цели и формулировать математическую постановку задач, связанных с реализацией профессиональных функций;</li> <li>- прогнозировать возможный результат предлагаемого математического решения, уметь оценивать его значения;</li> <li>- переводить экономические задачи с описательного языка на язык математики;</li> <li>- строить математические модели прикладных задач с оптимальным выбором их решения, анализа и оценки полученных результатов;</li> <li>- оперировать с абстрактными объектами и быть корректными в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа и навыками самостоятельного изучения учебной и научной математической литературы;</li> <li>- математическими, статистическими и количественными методами решения типовых организационно-управленческих задач;</li> <li>- математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам;</li> <li>- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.</li> </ul>
ОПК-3; ОПК-4	Профессиональный модуль 2	
ОПК-4	Технологии индустрии питания. Часть 2	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий</li> <li>- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий в организациях питания</li> <li>- факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий в организациях питания</li> <li>- готовить базовые блюда, напитки и изделия</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептов, технологических карт блюд, напитков и изделий</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- техникой и технологией приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- производить анализ качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям соответствия требованиям технических документов.</p>
ОПК-3	Технологическое оборудование ресторанной индустрии	<p><u>Знать:</u></p> <p>- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования;</p> <p>- проектирование и реконструкцию ресторанный инфраструктуры;</p> <p>- методики расчета и подбора машин и аппаратов для ресторанов;</p> <p>- конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов;</p> <p>- пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и подборе оборудования для ресторанов.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками в эксплуатации и монтаже оборудования ресторанов.</p>
ОПК-2	Микробиология	<p><u>Знать:</u></p> <p>- морфологию, физиологию, классификацию микроорганизмов;</p> <p>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>- группы микроорганизмов, вызывающих пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,</p> <p>- основные санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам, схемы микробиологического контроля на пищевых производствах.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- использовать лабораторное оборудование;</p> <p>- выделять и идентифицировать различные группы микроорганизмов;</p> <p>- проводить микробиологические исследования пищевых продуктов и объектов внешней среды;</p> <p>- давать санитарно-микробиологическую оценку безопасности продукции и объектов внешней среды.</p> <p>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- специфическими правилами техники безопасности работы с микроорганизмами;</p> <p>- навыками работы с живыми культурами микробов, микроскопическими препаратами, с питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием;</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики		Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
			- методами выделения чистой культуры и идентификации микроорганизмов; - методиками микробиологического анализа качества пищевых продуктов и объектов окружающей среды.
УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6; УК-9; УК-11; ОПК-1; ОПК-2	Базовый модуль 5		
ОПК-2	Гастрономическая химия	«Физические и коллоидные основы молекулярной кухни»	<u>Знать:</u> - содержание, структуру и распределение веществ в пищевых системах; - процессы переваривания и всасывания пищевых веществ; - сущность и значение биохимических процессов в пищевых системах происходящих под влиянием физико-химических технологических факторов; - основные обменные процессы, лежащие в основе жизнедеятельности (синтез, распад, взаимопревращения веществ), их катализ и регуляцию, нарушения обмена веществ, их применение в технологических процессах. <u>Уметь:</u> применять основные методы биохимических исследований для изучения химического состава и обменных процессов в организме. <u>Владеть:</u> приёмами мониторинга обменных процессов в пищевых системах.
УК-2; УК-9; УК-11	Правовая компетентность и гражданская позиция		<u>Знать:</u> - основные положения теории права; - правовые понятия, принципы и институты различных отраслей права; - нормы Конституции РФ и иных правовых актов, регулирующих права, свободы и обязанности человека и гражданина; - понятие, признаки, состав и виды правонарушений как формы девиантного поведения; - понятие и виды дефектов правосознания; - виды и особенности ответственности за нарушения конституционных прав и свобод человека и гражданина, коррупционные проявления, нарушения законодательства в сфере противодействия экстремизму и терроризму. <u>Уметь:</u> - анализировать правовые нормы и институты, а также правоприменительную практику; - работать с документацией правового характера; решать правовые задачи в сфере будущей профессиональной деятельности, в области обеспечения прав и свобод человека и гражданина, соблюдения обязанностей; выявлять признаки коррупционного поведения и правовыми средствами противодействовать коррупционным проявлениям; - решать правовые задачи в сфере противодействия экстремизму и терроризму; - определять виды правонарушений как формы девиантного поведения <u>Владеть:</u>



Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- юридической терминологией, навыками поиска, анализа и практического применения нормативных актов с учетом правоприменительной практики;</li> <li>- навыками работы со справочно-правовыми системами «Консультант-Плюс» и «Гарант» и иными информационными правовыми ресурсами;</li> <li>- навыками ведения документации правового характера и составления процессуальных документов в сфере будущей профессиональной деятельности, в области обеспечения прав и свобод человека и гражданина, соблюдения обязанностей;</li> <li>- основами дефектологических знаний и инклюзии, а также особенностями их использования в социальной и профессиональной сферах;</li> <li>- навыками профилактики и противодействия противоправному поведению, коррупции, экстремизму и терроризму.</li> </ul>
ОПК-1	Информатика и основы программирования	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законы получения, передачи и использования информационных ресурсов, понятие сигнала, как средства передачи информации, носители информации, каналы связи, данные, кодирование, передачу, хранение, извлечение и отображение информации, характеристики информации;</li> <li>– единицы измерения количества и объема информации;</li> <li>– позиционные системы счисления, запись чисел в позиционных системах;</li> <li>– основные понятия формальной логики, высказывание и суждение, истинность и ложность высказываний, основные логические операции и формулы, логические основы работы ЭВМ;</li> <li>– историю развития ЭВМ, архитектуры ЭВМ, принципы фон Неймана;</li> <li>– состав персонального компьютера, назначение и характеристики основных элементов персонального компьютера: центрального процессора и системных шин, системной памяти: ОЗУ, ПЗУ, кэш, назначение и характеристики микропроцессорных систем;</li> <li>– внешние и внутренние запоминающие устройства, основные характеристики запоминающих устройств;</li> <li>– устройства ввода, видео- и звуковые адаптеры, сканеры, принтеры, плоттеры, мониторы;</li> <li>– - назначение и структуру системного программного обеспечения компьютера, характеристики составляющих его элементов, функции утилит, назначение, основные функции, классификацию операционных систем, базовые технологии работы в ОС, классификацию компьютерных вирусов по различным признакам и способы защиты от них;</li> <li>– понятия файловой системы и файловой структуры, операции над файлами и папками и основные приемы их выполнения;</li> <li>– основные возможности и особенности СУБД Access, принципы работы с объектами СУБД Access;</li> <li>– назначение и основы применения баз данных и знаний.</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные модели хранения данных и знаний; их достоинства и недостатки;</li> <li>– основные понятия реляционной модели данных; общие сведения о проектировании баз данных, нормализации баз данных;</li> <li>– назначение и краткую характеристику основных компонентов вычислительных сетей, основные требования к вычислительным сетям, модели взаимодействия открытых систем, понятие протокола;</li> <li>– современные технологии и методы программирования, структуру и архитектуру программного обеспечения.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– измерять информацию;</li> <li>– переводить числа из одной системы счисления в другую, выполнять основные арифметические операции в различных позиционных системах счисления;</li> <li>– применять логические операции, представлять логические выражения в виде формул, определять истинность и ложность высказываний, строить простейшие логические схемы;</li> <li>– использовать конфигурацию компьютера для организации информационно-вычислительных процессов;</li> <li>– использовать различные запоминающие устройства для хранения информации;</li> <li>– применять устройства для ввода/вывода информации различного вида;</li> <li>– использовать сервисные программы: форматирование диска, дефрагментация данных на диске, антивирусы, архиваторы, настраивать интерфейс пользователя операционной системы;</li> <li>– выполнять операции с файлами и папками;</li> <li>– создавать структуры таблиц баз данных; создавать связи между таблицами с обеспечением целостности данных; заполнять данными таблицы БД; создавать запросы различных типов, формы для ввода данных, отчеты;</li> <li>– использовать модели хранения баз данных и знаний;</li> <li>– проектировать структуры таблиц баз данных; создавать связи между таблицами;</li> <li>– различать и расшифровывать IP-адрес, доменное имя компьютера, универсальный адрес ресурса;</li> <li>– использовать средства сетевых сервисов; применять методы безопасного использования сервисов Интернета;</li> <li>– применять методы и инструментальные средства программирования для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками составления простейших логических схем;</li> <li>– навыками использования функционала операционной системы для решения пользовательских задач;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками использования прикладных (офисных) программ;</li> <li>– навыками решения функциональных задач с использованием пакетов математических программ;</li> <li>– навыками создания простейших баз данных;</li> <li>– навыками составления простейших алгоритмов;</li> <li>– основными средствами и методами разработки алгоритмов;</li> <li>– основными приемами программирования на языке высокого уровня.</li> </ul>
УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6	Общественный проект "Обучение служением"	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы анализа социокультурной ситуации и определения актуальных проблем;</li> <li>– основы планирования проектов; способы совершенствования собственной проектной деятельности и профессионального развития;</li> <li>– способы эффективной коммуникации в группе или команде; признаки эффективной команды, технологии её создания, правила командного взаимодействия; алгоритм принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе; методы урегулирования конфликтов;</li> <li>– закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур; особенности межкультурного разнообразия общества; механизмы эффективного межкультурного взаимодействия;</li> <li>– принципы и технологии эффективного управления своим временем для достижения личных и профессиональных целей; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать ситуацию в обществе, для выявления актуальных социальных проблем, требующих решения;</li> <li>– планировать самостоятельную проектную деятельность в решении профессиональных задач; подвергать критическому анализу проделанную работу; решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной общественной деятельности;</li> <li>– устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; определять свою роль в команде с учётом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды; использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия группового или командного решения;</li> <li>– понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; учитывать правила межкультурного взаимодействия в условиях различных этнических, религиозных и других ценностных систем; преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные барьеры для</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики		Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
			<p>межкультурного взаимодействия; проектировать общественную деятельность с учётом культурных особенностей различных категорий людей;</p> <p>– эффективно планировать и контролировать собственное время; определять цели и задачи, анализировать собственные конкурентные преимущества и формировать стратегию индивидуального развития; определять потребности в обучении и развитии на основе самоанализа, анализа своей деятельности и общения.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>– анализом социокультурной ситуации, определять проблемы и исследовать социокультурный контекст;</p> <p>– методиками постановки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта;</p> <p>– методами и навыками эффективного межкультурного взаимодействия;</p> <p>– способностью осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; способностью аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления;</p> <p>технологиями и навыками планирования и управления своей деятельностью и её совершенствования на основе самооценки, самоконтроля; технологиями разработки стратегии личностного и профессионального развития в соответствии с жизненными целями и планом действий по её реализации на основе оценки своих конкурентных преимуществ, возможностей и приоритетов; навыками самоменеджмента.</p>
УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-5	Базовый модуль 6		
ОПК-2	Гастрономическая химия	«Биохимия пищевых систем»	<p><u>Знать:</u></p> <p>- содержание, структуру и распределение веществ в пищевых системах;</p> <p>- процессы переваривания и всасывания пищевых веществ;</p> <p>- сущность и значение биохимических процессов в пищевых системах происходящих под влиянием физико-химических технологических факторов;</p> <p>- основные обменные процессы, лежащие в основе жизнедеятельности (синтез, распад, взаимопревращения веществ), их катализ и регуляцию, нарушения обмена веществ, их применение в технологических процессах.</p> <p><u>Уметь:</u> применять основные методы биохимических исследований для изучения химического состава и обменных процессов в организме.</p> <p><u>Владеть:</u> приёмами мониторинга обменных процессов в пищевых системах.</p>
ОПК-5	Ресторанный менеджмент		<p><u>Знать:</u></p> <p>- организационные и управленческие особенности функционирования ресторанов, организационно-правовые формы предприятий общественного питания; технологии анализа ресторанного рынка;</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы формирования концепции ресторанов и их продвижения;</li> <li>- методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива ресторана на основе современных методов управления;</li> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания;</li> <li>- применять методы контроля оборота пищевых продуктов в ресторане; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проведения анализа рынка предприятий общественного питания; навыками анализа работы ресторана;</li> <li>- навыками разработки структуры ассортимента; навыками управления рестораном.</li> </ul>
УК-3; УК-6	Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие лидерства и поведенческие индикаторы лидера, классификации видов лидерства;</li> <li>- особенности самоорганизации и методы управления деятельностью команды;</li> <li>- методы диагностики и решения проблем командной работы;</li> <li>- инструменты командной работы и эффективного взаимодействия.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать траекторию своего профессионального развития, использовать методы саморегуляции, и самообучения;</li> <li>- применять полученные знания для решения социальных, профессиональных, личностных задач в процессе командной работы;</li> <li>- повышать эффективность деловых коммуникаций группы;</li> <li>- пользоваться основными приёмами лидерского поведения и общекомандной работы в зависимости от особенностей управленческой ситуации и поставленных целей.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками формирование целей группы, воздействия на ее социально-психологический климат;</li> <li>- инструментами командной работы и эффективного взаимодействия;</li> <li>- технологиями эффективного планирования собственного времени, выявления и развития ключевых характеристик лидерского поведения.</li> </ul>
УК-1; ОПК-4; ПК-2	Профессиональный модуль 3	
ОПК-4	Технологии индустрии питания. Часть 3	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, кулинарных, мучных изделий и гастрономии;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий в организациях питания;</p> <p>- факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания;</p> <p>- готовить базовые блюда, гастрономию;</p> <p>- проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, изделий.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- техникой и технологией приготовления блюд, кулинарных изделий, гастрономии;</p> <p>- производить анализ качества приготовления блюд, кулинарных изделий на соответствие требованиям технических документов.</p>
ПК-2	Функционал пищевых ингредиентов	<p><u>Знать:</u></p> <p>- нормативно-техническую и правовую базу применения пищевых добавок классификацию пищевых добавок и технологических вспомогательных средств;</p> <p>- функциональные свойства пищевых добавок;</p> <p>- механизм действия основных пищевых добавок и технологических вспомогательных средств;</p> <p>- способы введения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в продукты питания.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- в производственной деятельности эффективно и безопасно использовать разрешенные пищевые добавки и технологические вспомогательные средства;</p> <p>- организовать и провести исследование состава, качества и безопасности пищевых добавок.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками совершенствования рецептур и технологических процессов использованием пищевых добавок с целью разработки и формирования нового ассортимента блюд, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- методиками расчета безопасных дозировок пищевых добавок и технологических вспомогательных средств на основе действующих нормативных документов.</p>
УК-1	Анализ данных и искусственный интеллект	<p><u>Знать:</u></p> <p>– основные методы анализа и оценки информации, полученной в том числе с помощью цифровых средств;</p> <p>– классификацию задач систем искусственного интеллекта;</p> <p>– методы и средства искусственного интеллекта для решения профессиональных задач.</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критически оценивать надежность источников информации в условиях неопределенности и избытка/недостатка информации для решения поставленных задач, в том числе в цифровой среде;</li> <li>– осуществлять поиск данных в открытых источниках и специализированных библиотеках;</li> <li>– выявлять и анализировать проблемную ситуацию, выделяя ее структурные составляющие и связи между ними;</li> <li>– применять методы анализа данных при решении профессиональных задач;</li> <li>– выбирать современные технологии искусственного интеллекта для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><u>Владеть</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– аналитическими и системными навыками, способностью к поиску информации;</li> <li>– навыками подготовки и очистки данных, предназначенных для обработки системами искусственного интеллекта;</li> <li>– современными программными средствами для решения задач анализа данных в профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОПК-4; ОПК-5; ПК-2	Профессиональный модуль 4	
ОПК-4	Технологии индустрии питания. Часть 4	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классические и современные технологии приготовления блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии;</li> <li>- нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при приготовлении блюд, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания;</li> <li>- факторы, влияющие на выбор технологических режимов для приготовления блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитать расход сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, потери при приготовлении блюд, напитков, кулинарных, мучных изделий и гастрономии в организациях питания;</li> <li>- готовить базовые блюда, изделия и гастрономию;</li> <li>- проводить подбор технологических режимов приготовления, проработку рецептур, технологических карт блюд, напитков и изделий.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техникой и технологией приготовления блюд, кулинарных изделий и гастрономии;</li> <li>- производить анализ качества приготовления блюд, кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-2	Инжиниринг меню	<p><u>Знать:</u>                      -основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;                      -требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);                      -терминологию инжиниринга меню;                      -сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствие с их прибыльностью и популярностью;                      -сущность маркетингового похода при ценообразовании блюд.</p> <p><u>Уметь:</u>                      -разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;                      -разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.                      -получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли;                      -анализировать блюда и изделия по их прибыльности, маржинальности и популярности;                      -реализовывать особенности маркетингового подхода при ценообразовании готовой продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов инжиниринга меню в предприятиях питания различных типов.</p>
ОПК-4; ОПК-5	Метрология, стандартизация и техническое регулирование	<p><u>Знать:</u>                      - законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;                      - формы подтверждения соответствия пищевых продуктов и услуг, порядок процедуры;                      - документы в области стандартизации услуг индустрии питания, их структура и требования;                      - метрологические принципы инструментальных измерений; способы актуализации нормативно-правовой и технической документации;                      - систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля.</p> <p><u>Уметь:</u>                      - выполнять работы по метрологическому обеспечению технологических процессов в индустрии питания;                      - выполнять обоснованный выбор показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведении измерений, определении метрологических характеристик;                      - организовать документооборот учетно-отчетной документации в индустрии питания;</p>



Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- применять правила и нормы технического регулирования в индустрии питания;</p> <p>- использовать в своей деятельности нормативно правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов;</p> <p>- актуализировать нормативно-техническую документацию в индустрии питания.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками организации процедуры контроля технологических параметров и режимов производства продукции в индустрии питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <p>- навыками использования технической документации и нормативно-правовых актов применительно к профессиональному виду деятельности, в том числе при проведении работ по подтверждению соответствия продукции и сертификации систем качества и услуг;</p> <p>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом инновационных достижений.</p>
УК-5; УК-8	Базовый модуль 7	
УК-5	Философия	<p><u>Знать:</u></p> <p>- основные направления, проблемы, теории и методы философии;</p> <p>- содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;</p> <p>- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений;</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание;</p> <p>- приемами ведения дискуссии и полемики;</p> <p>- навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.</p>
УК-8	Безопасность жизнедеятельности	<p><u>Знать:</u></p> <p>основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>оценивать уровень эффективности и безопасности применяемых технических средств и технологий</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>навыками 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</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ОПК-5	Профессиональный модуль 5	
ОПК-5	Организация производства на предприятиях индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые акты, регулирующие организацию деятельности, планирование и контроль предприятия питания в целом;</li> <li>- принципы планирования производства, координации работы предприятий индустрии питания;</li> <li>- факторы, влияющие на процессы работы предприятия.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять факторы, влияющие на процессы работы кухни, кондитерского цеха организации питания, и давать их оценку, разрабатывать и вносить коррективы в планы работы;</li> <li>- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам, координировать производственные и социальные процессы в соответствии с целями развития организации питания, прогнозировать последствия нарушений, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования предприятий индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах, координировать деятельность работников, служб предприятия индустрии питания с учетом концепции заведения;</li> <li>- навыками разработки обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков работы производства блюд меню, организации рабочих мест в целях оптимизации процессов, а также расчетов нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, энергозатрат).</li> </ul>
ОПК-5	Качество и безопасность производства и продукции	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования нормативных документов, технических регламентов к контролю безопасности и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- ХАССП в организациях общественного питания;</li> <li>- порядок и периодичность контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, а также контроля готовой продукции.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить на основе лабораторных исследований анализ качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технических регламентов;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по контролю качества и безопасности технологических процессов производства продукции.</li> <li>- применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, устанавливать причины дефектов на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания;</li> <li>- навыками организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений организаций индустрии питания.</li> </ul>
ПК-1; ПК-2	Профессиональный модуль 1	
ПК-2	Современные тенденции в кулинарии	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные современные тенденции в кулинарии, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии;</li> <li>- отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кулинарии;</li> <li>- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения новых технологических процессов производства;</li> <li>- навыками работы с научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания с учетом современных тенденции в кулинарии.</li> </ul>
ПК-1	Маркетинг в индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационные и управленческие особенности функционирования предприятий в индустрии питания; нормативно-правовые нормы, регулирующие маркетинговую деятельность в индустрии питания;</li> <li>- технологии принятия экономических решений в индустрии питания; методы управления маркетинговой деятельностью отдельных департаментов и предприятий в целом в индустрии общественного питания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять способы и методы планирования, организации, координации и контроля текущей деятельности предприятий индустрии питания в контексте реализации концепции маркетинга;</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- разрабатывать экономические решения на различных стадиях жизненного цикла предприятий индустрии питания; применять маркетинговый инструментарий для обоснования стратегии развития предприятия индустрии питания и его департаментов.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками проведения маркетинговых исследований рынка услуг общественного питания; навыками разработки управленческих решений в области товарной, ценовой, сбытовой и рекламной политики предприятия индустрии питания на всех этапах жизненного цикла продукции;</p> <p>- управления маркетинговой деятельностью на предприятии индустрии питания.</p>
ПК-1	Основы физиологии и диетологии	<p><u>Знать:</u></p> <p>- основные функциональные процессы, протекающие в организме человека, связанные с питанием с целью поддержания здоровья человека и последующих поколений</p> <p>принципы разработки сбалансированного питания с целью поддержания здоровья человека и последующих поколений на основе знаний современных технологии приготовления;</p> <p>- метод расчета химического состава продуктов, пищевой и энергетической ценности с учетом потерь при тепловой обработке с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов, с учетом коэффициентов усвояемости нутриентов;</p> <p>- современные основы диетпитания для потребителей ресторанной индустрии.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- разрабатывать мероприятия по расчету и проектированию рецептур продукции общественного питания по химическому составу и энергетической ценности, с учетом потерь при тепловой обработке, а также с учетом коэффициентов усвояемости нутриентов;</p> <p>- разрабатывать сбалансированные рационы (на основе блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий), в соответствие с затратами энергии человека, с учетом максимальной сохранности биологических нутриентов и снижением токсичных веществ, суточного распределения питания, соответствующие физиологическим затратам человека.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками разработки и проектирования рецептур блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий и рационов с использованием принципов здорового питания.</p>
ПК-1; ПК-2	Практикум 1	
ПК-1; ПК-2	Проектный практикум	<p><u>Знать:</u> маркетинговые стратегии_современные тенденции технологического производства продукции индустрии питания.</p> <p><u>Уметь:</u> применять инструменты ресторанного маркетинга.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками разработки кулинарной концепции заведений индустрии питания с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		обслуживания; - навыками публичного представления и защиты проекта.
ПК-1; ПК-2	Практикум 2	
ПК-1; ПК-2	Производственный практикум	<p><u>Знать:</u> - требования нормативных документов, регламентирующих процедуру разработки и утверждения блюд меню; - факторы, формирующие качество и безопасность технологических процессов.</p> <p><u>Уметь:</u> - разрабатывать технологию приготовления блюд, с учетом требований нормативных документов; - оформлять и утверждать разработанные блюда меню, в соответствии с требованиями нормативных документов; - навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих; - эффективность процессов инжиниринга меню в предприятиях питания различных типов</p> <p><u>Владеть:</u> навыками публичного представления и защиты проекта.</p>
ПК-1; ПК-2	Практикум 3	
ПК-1; ПК-2	Производственный практикум	<p><u>Знать:</u> - требования нормативных документов, регламентирующих процедуру разработки и утверждения блюд меню; - факторы, формирующие качество и безопасность технологических процессов.</p> <p><u>Уметь:</u> - разрабатывать технологию приготовления блюд, с учетом требований нормативных документов; - оформлять и утверждать разработанные блюда меню, в соответствии с требованиями нормативных документов; - навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов инжиниринга меню в предприятиях питания различных типов.</p> <p><u>Владеть:</u> - навыками публичного представления и защиты проекта.</p>
ПК-1; ПК-2	Профессиональный модуль 6	
ПК-2	Кухни мира	<p><u>Знать:</u> - основные факторы, формирующие основу национальной кухни; - ассортимент традиционных блюд, напитков и кулинарных изделий, основные технологические приемы и режимы кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных продуктов питания, особенности их подачи.</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать блюда и рационы с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;</li> <li>- подбирать ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для туристов различных стран мира.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u> навыками приготовления национальных блюд, напитков и кулинарных изделий, основными приемами их кулинарной обработки и подачи, в соответствии с национальной культурой питания.</p>
ПК-1	Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и методы планирования; теоретические и практические основы организации и управления производством пищевой продукции на предприятиях индустрии питания;</li> <li>- классификацию и типы предприятий индустрии питания;</li> <li>- квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу; методы и формы обслуживания посетителей.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать концепцию предоставления услуг на предприятиях индустрии питания; выбирать оптимальные формы организации предприятий питания;</li> <li>- оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности; проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля соблюдения технологической дисциплины на предприятии индустрии питания, разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий на предприятии индустрии;</li> <li>- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; Контроля выполнения регламентов и стандартов работниками кухни организации питания, в том числе обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции.</li> </ul>
ПК-1; ПК-2	Профессиональный модуль 7	
ПК-1	Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий индустрии питания различных типов и классов и нормативы расчета;</li> <li>- принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом;</li> <li>- основные этапы разработки проектной документации.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать проектную документацию, в том числе технико-экономическое обоснование</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>проекта на основе технологических расчетов. -осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования предприятий индустрии питания различных категорий, видов, типов с учетом научной организации труда и для обеспечения контроля безопасности продукции на всех этапах жизненного цикла.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками чтения чертежей (экспликация, план расстановки технологического оборудования с соблюдением поточности производства);</li> <li>- проведения учета и анализа материальных ресурсов. Разработки технических заданий на проектирование; Проведения расчетов для проектирования департаментов (цехов, участков и пр.) организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.</li> </ul>
ПК-2	Гастрономическая культура и технология	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и функции гастрономической культуры, как элемента статуса и индивидуальности человека, ее структуру и порядки, методы;</li> <li>-основы столового этикета (этикет сервировки стола, этикетные традиции подачи блюд и др.);</li> <li>- методики плейтинга, правила «построения блюда»;</li> <li>- технологию приготовления блюд в заведениях индустрии питания, приемы определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы гастрономической культуры для создания классических, авторских блюд меню;</li> <li>- применять правила «построения блюда» для подачи;</li> <li>- разрабатывать технологию профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой плейтинга;</li> <li>- технологией профессиональных заготовок в ресторанной индустрии, с учетом требований нормативных документов;</li> <li>- приемами определения качества приготовленных блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.</li> </ul>
ПК-1; ПК-2	Практикум 4	
ПК-1; ПК-2	Проектный практикум	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования нормативно-правовых документов в области ресторанного дела (проектно-технологические, экономические);</li> <li>- организационные и управленческие особенности функционирования предприятия,</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>организационно-правовые формы предприятий.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности заведений индустрии питания при выборе технических и организационных решений;</li> <li>- обосновать инвестиционную привлекательность на основе расчетов экономических показателей.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с графическими системами для 2D-проектирования, разработки документации и пояснительных записок, технических заданий на основе спроектированных объектов;</li> <li>- навыками публичного представления и защиты проекта.</li> </ul>
ПК-1	Профессиональный модуль 8	
ПК-1	Экономика и финансы организаций индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;</li> <li>- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul>



Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-1	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу применения санитарно-гигиенические требований к объектам индустрии питания и персоналу;</li> <li>- основы личной гигиены работников предприятий индустрии питания;</li> <li>- методы профилактики пищевых отравлений и инфекций, глистных заболеваний.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности</li> <li>- разрабатывать производственные программы, поддерживающие требуемый санитарный уровень условий хранения, производства, реализации продукции индустрии питания, сырья, тары, и др;</li> <li>- проводить гигиеническую экспертизу планировки помещений предприятий индустрии питания.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания с учетом соблюдения норм и правил законодательства</li> <li>- навыками определения необходимых ресурсов для соблюдения норм и правил гигиены, санитарии и пищевой безопасности.</li> </ul>
ПК-1; ПК-2	Профессиональный модуль 9	
ПК-1	Экономика и финансы организаций индустрии питания	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;</li> <li>- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul>
ПК-1	Сетевые организации и фабрики-кухни	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативно-правовую базу и особенности организации, планирования и проектирования сетевых организаций и фабрик-кухни с целью увеличения экономического потенциала предприятия индустрии питания;</li> <li>- принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовать и применять ресурсосберегающие технологии, обеспечивающие надежность технологических процессов производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, на основе способов рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;</li> <li>-разрабатывать нормативную документацию на вырабатываемый ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности;</li> <li>-контролировать качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологиями ресурсосберегающими технологиями производства ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности;</li> <li>- применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности;</li> <li>- методами контроля качества и безопасности на всех этапах жизненного цикла продукции.</li> </ul>
ПК-2	Кондитерское искусство	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные современные тенденции технологии мучных кондитерских изделий, основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве;</li> <li>- отечественный и зарубежный опыт по производству блюд меню с учетом современных тенденции.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом современных тенденции в кондитерском производстве;</li> <li>- изготавливать мучные кондитерские изделия по базовым рецептурам, совершенствовать</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>технологии с учетом запросов различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения базовых технологических процессов кондитерского производства</li> <li>- навыками совершенствования технологических и других процессов в кондитерском производстве на основе отечественного и зарубежного опыта.</li> </ul>
ОПК-1; ПК-1; ПК-2	Учебная практика	
	Производственный модуль 1	
	Технологическая практика	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную и техническую документацию в области оценки качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и тары и процедуру приемки по количеству и качеству;</li> <li>- правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия;</li> <li>- правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности;</li> <li>- методики и практики, способствующие саморазвитию;</li> <li>- технологию изготовления базовых холодных блюд меню предприятий индустрии питания;</li> <li>- методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей;</li> <li>- правила и формы подачи блюд, обслуживания потребителей</li> <li>- средства ИТ-технологий и правила работы с ними.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач;</li> <li>- использовать нормативную документацию, входящую в область профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить приёмку пищевой продукции, сырья, вспомогательных материалов и упаковки;</li> <li>- готовить базовые холодные блюда меню заведения индустрии питания, совершенствовать технологию приготовления;</li> <li>- организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия</li> <li>- организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива;</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками работы технолога/повара холодного цеха 3 разряда;</li> <li>- навыками работы с профессиональным ИТ-программным обеспечением (iiko, R-Keeper,</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>QuickResto и др.) <u>Должен приобрести опыт:</u> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию; - обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов; - профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации предприятий индустрии питания, освоение квалификации по профессии технолог/ повар (выполнения технологических операций по приготовлению блюд холодного цеха).</p>
ПК-1; ПК-2	Производственная практика	
	Производственный модуль 2	
ПК-1; ПК-2	Технологическая практика	<p><u>Должен знать:</u> - нормативную и техническую документацию в области оценки качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и тары, и процедуру приемки по количеству и качеству; - правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия; - правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности; - методики и практики, способствующие саморазвитию; -технологию изготовления базовых горячих блюд меню предприятий индустрии питания; -методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей; - правила и формы подачи блюд, обслуживания потребителей; - средства IT-технологий и правила работы с ними. <u>Должен уметь:</u> - работать с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности; - составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач; - использовать нормативную документацию, входящую в область профессиональной деятельности; - готовить базовые горячие блюда и гарниры меню заведения индустрии питания, совершенствовать технологию приготовления; -организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия; - организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива. <u>Должен владеть:</u> - навыками работы с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности; - навыками работы технолога/повара горячего цеха;</p>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>- навыками работы с профессиональным IT-программным обеспечением (iiko, R-Keper, QuickResto и др.) <u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию;</li> <li>- обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов;</li> <li>- профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации предприятий индустрии питания, освоение квалификации по профессии технолог/ повар (выполнения технологических операций по приготовлению блюд горячего цеха).</li> </ul>
	Производственный модуль 3	
ПК-1; ПК-2	Технологическая практика	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную и техническую документацию в области оценки качества и безопасности сырья, вспомогательных материалов и тары и процедуру приемки по количеству и качеству;</li> <li>- правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия;</li> <li>- правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности;</li> <li>- методики и практики, способствующие саморазвитию;</li> <li>- технологию изготовления базовых кондитерских изделий меню предприятий индустрии питания;</li> <li>- методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей;</li> <li>- правила и формы подачи блюд, обслуживания потребителей</li> <li>- средства IT-технологий и правила работы с ними.</li> </ul> <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач;</li> <li>- использовать нормативную документацию, входящую в область профессиональной деятельности;</li> <li>- проводить приёмку пищевой продукции, сырья, вспомогательных материалов и упаковки;</li> <li>- готовить базовые кондитерские изделия меню заведения индустрии питания, совершенствовать технологию приготовления;</li> <li>- организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия</li> <li>- организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива;</li> </ul> <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с административно-правовой, научно-технической информацией в печатном и электронном виде, для приобретения практических навыков в профессиональной</li> </ul>

Коды формируемых компетенций выпускника	Наименование дисциплины, модуля, практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		деятельности; - навыками работы <u>технолога</u> /кондитера 3 разряда; - навыками работы с профессиональным IT-программным обеспечением (iiko, R-Keeper, QuickResto и др.) <i>Должен приобрести опыт:</i> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию; - обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов; - профессиональной деятельности в области кондитерских изделий, освоение квалификации по профессии технолог/ кондитер (выполнения полного цикла технологических операций по приготовлению кондитерских изделий).

## **2 ВИД (ФОРМА) ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Итоговая аттестация выпускника ОПОП проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) на основе представления и защиты им выпускной квалификационной работы бакалавра.

Вид выпускной квалификационной работы - бакалаврская работа (БР).

## **3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

3.1 Бакалаврская работа (БР) выполняется по определенной, утвержденной в установленном в университете порядке теме. При этом по ней формулируются соответствующие задания, результаты выполнения которых должны быть представлены в работе. Тема бакалаврской работы и задания по ней предусматривают возможность демонстрации выпускником требуемых результатов освоения ОПОП.

В приложении приведены типовые темы и задания по бакалаврской работе.

3.2 Основные требования к содержанию бакалаврской работы (БР).

Бакалаврская работа должна представлять собой самостоятельную разработку (исследование) одной из актуальных тем в области технологии продукции и организации общественного питания, в которой выпускник демонстрирует уровень овладения необходимыми теоретическими знаниями и практическими умениями и навыками, позволяющими ему самостоятельно решать профессиональные задачи. Она показывает способность выпускника к определению цели, задач и самостоятельного выполнения научных исследований, степень компетентности в современных методах сбора, обработки и оформления результатов исследований, умение квалифицированно изложить полученные результаты и ответить на вопросы.

В бакалаврской работе должны быть представлены результаты выполнения заданий по утвержденной теме в полном объеме.

В бакалаврской работе не должно быть неправомерных заимствований.

Бакалаврская работа является заключительным этапом обучения бакалавров в высшем учебном заведении и направлена на систематизацию, закрепление и углубление знаний, эффективное применение знаний, умений, навыков по направлению подготовки и решение конкретных задач в профессиональной сфере деятельности.

Пояснительная записка бакалаврской работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии») должна иметь типовую структуру и наименование составных частей (разделов, подразделов). Иметь объем 80-100 страниц и состоять из следующих элементов:

Титульный лист.

Справка по объему заимствований.

Аннотация.

Задание на выпускную квалификационную работу.

Содержание.

Введение

1. Техничко-экономическое обоснование
2. Технологический раздел
3. Организационный раздел

4. Безопасность жизнедеятельности

5. Экономический раздел

Заключение

Список использованных источников

Приложения

#### **4 ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ, ШКАЛА И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1 Оценка результатов освоения ОПОП представляет собой оценку ВКР, определяемую государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) по итогам ее защиты по четырехбалльной шкале оценивания («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

4.2 Показатели и критерии оценивания результатов освоения ОПОП (ВКР) приведены в табл. 2.



Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (выпускной квалификационной работы бакалавра)

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Актуальность темы ВКР	Степень актуальности темы ВКР (оценивается экспертно)	2÷5
Практическая ценность ВКР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию	3
	Полученные результаты или решение задачи не являются новыми	2
Теоретическая и практическая ценность ВКР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию	3
	Полученные результаты или решение задачи не являются новыми	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме; цели и задачи работы сформулированы четко. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью и композиционной стройностью. Выводы обоснованы и полностью самостоятельны	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена логично, выводы обоснованы, но не вполне самостоятельны	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно. Выводы не ясны.	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему. Выбранные методики не обоснованы. Значимые выводы отсутствуют.	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 25 и более, включая действующие стандарты и актуализированные редакции СНиП, литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутри текстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографии	4
	Количество источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении	3

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
	источников Изучено малое количество источников. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ, часть источников не соответствует теме работы	2
Качество пояснительной записки и иллюстративного материала	Стиль изложения соответствует научному стилю. Иллюстративный материал раскрывает и дополняет текст пояснительной записки. Пояснительная записка выполнена с соблюдением правил оформления.	5
	Стиль изложения в основном соответствует научному стилю. Имеются схемы, таблицы и иной визуальный материал, облегчающий восприятие текста. Имеются погрешности в соблюдении правил оформления	4
	Стиль изложения не полностью соответствует научному стилю. Имеются ошибки в оформлении текста БР и/или иллюстративного материала. Средства систематизации и визуализации результатов применяются с ошибками либо в недостаточном объеме	3
	Стиль изложения не соответствует научному стилю. Имеются грубые и многочисленные ошибки оформления. Средства систематизации и визуализации результатов отсутствуют либо применяются с грубыми ошибками	2
Качество защиты ВКР	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию с членами ГЭК. В процессе защиты активно используется иллюстративный материал	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы членов ГЭК	4
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы. Не умеет аргументировать свою точку зрения	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может кратко изложить результаты своей работы. Не отвечает на вопросы членов ГЭК	2

Примечание: (5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно»).

На основании оценок приведенных в табл. 2 показателей каждый член ГЭК выставляет выпускнику общую экспертную оценку.

4.3 Оценки членов ГЭК являются основанием для определения председателем ГЭК оценки итоговой аттестации выпускника по ОПОП. При этом учитываются отзыв руководителя ВКР и результаты (оценки) освоения дисциплин и прохождения практик ОПОП.

## 5 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Программа государственной итоговой аттестации 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»).

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор БВШГ



Н.А. Притыкина

И.о. директора института



Фролова Н.А.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

## **ТИПОВЫЕ ТЕМЫ И ЗАДАНИЯ ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ БАКАЛАВРА**

### **1. Тема «Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке производительностью 5 тонн в сутки»**

#### **Задания по теме ВКР:**

1) Провести технико-экономическое обоснование на основе характеристики региона и места под строительство/реконструкцию цеха, его проектной мощности и ассортимента выпускаемой продукции, (не менее 4 наименований).

2) *Представить на чертеже 1 - Генеральный план проектируемого цеха.*

3) Проанализировать характеристику сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке. Обосновать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке и описать ее. Изучить возможность совершенствования технологической схемы, в рамках, как отдельных технологических операций, так и полное изменение ее. Разработать новые рецептуры мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке. Произвести материальные расчеты на основе рецептур готовых изделий и норм отходов и потерь при производстве мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке. Рассчитать и подобрать современное технологическое оборудование в соответствие с заданной производительностью.

4) *Представить на чертеже 2 - План предприятия и разрез*

5) Разработать систему менеджмента качества, включающую в себя: метрологическое обеспечение производственного процесса, программу производственного контроля, стандартизацию и сертификацию процесса производства, а также системы менеджмента качества на принципах НАССР.

6) *Представить на чертеже 3 - Аппаратурно-технологическую схему производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке (включающую все технологические линии) с указанием критических контрольных точек и методов контроля.*

7) Проанализировать возможные опасные и вредные факторы проектируемого производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке, разработать мероприятия по улучшению условий труда работников. Мероприятий направленных на экологичность производства.

8) Рассчитать экономическую эффективность проекта цеха по производству мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке производительностью 5 тонн в сутки.

9) *Представить на чертеже 4 – Исследовательскую часть ВКР.*

### **2. Тема «Проектирование кафе литовской кухни на 64 места»**

#### **Задания по теме ВКР:**

1) Провести технико-экономическое обоснование на базе маркетинговых исследований рынка предприятий общественного питания региона строительства, с учетом заданного типа предприятия общественного питания, количества посадочных мест, выбранного места под строительство и технической возможности его осуществления. Разработать производственную программу кафе, определить источников снабжения сырьем,

полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

2) Представить на чертеже 1 - Генеральный план проектируемого цеха.

3) Составить план-меню кафе. Разработка фирменного блюда, обоснование его рецептуры на основе исследований и расчет пищевой (энергетической, биологической и др.) ценности.

Произвести расчеты следующих помещений: помещений для приема и хранения продуктов; производственных цехов; вспомогательных производственных помещений; моечной столовой посуды; моечной кухонной посуды; группы помещений для потребителей.

4) Представить на чертеже 2 - План предприятия и разрез

5) Представить на чертеже 3 - Технологическая схема приготовления фирменного блюда – 1 лист

6) Разработать структуру управления предприятием, произвести расчет рабочей силы и составить график выхода на работу сотрудников предприятия, описать требования к организации производства (планировке) на предприятии, производственным помещениям, оборудованию, инвентарю и таре. Разработать санитарно-гигиенические мероприятия на предприятии, а также разработать элементы бракеража продукции.

7) Представить на чертеже 4 - План маршрутов движения посетителей, персонала, посуды, сырья, продукции и отходов

8) Проанализировать возможные опасные и вредные факторы проектируемых помещений, разработать мероприятия по улучшению условий труда работников кафе литовской кухни.

9) Рассчитать экономическую эффективность проекта кафе литовской кухни на 64 места

10) Представить на чертеже 5 – Исследовательскую часть ВКР.