

**Общая характеристика  
образовательной программы  
высшего образования  
по направлению подготовки 19.03.04 (260800) *Технология продукции и  
организация общественного питания*  
профиль *Технология и организация ресторанного дела***

**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности бакалавров включает обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания, контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

*Типы организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по профилю «Производственный сервис»:*

- предприятия питания;
- специализированные цеха;
- проектные организации;
- подразделения Роспотребнадзора;
- центры метрологии, стандартизации и сертификации услуг общественного питания;
- иные предприятия, предоставляющие услуги общественного питания населению.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются :

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Специфика объектов профессиональной деятельности определяется с учетом подготовки кадров в сфере соответствующей профилю.

### **Виды профессиональной деятельности выпускника**

Бакалавр готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр по профилю «Технология и организация ресторанного дела»: организация, осуществление и контроль деятельности по производству и реализации услуг общественного питания; осуществление технологического процесса при производстве услуг питания; организация и управление предприятиями питания; исследование и реализация методов научной организации труда в предприятиях общественного питания.

### **Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП**

Индекс	Содержание компетенции
ОК-1	способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к

	осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни
ОК-2	демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии
ОК-3	способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда
ОК-4	свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков
ОК-5	способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству
ОК-6	способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы
ОК-7	способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
ОК-8	демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы
ОК-9	способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования
ОК-10	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь
ОК-11	способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности

ОК-12	стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков
ОК-13	использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
ОК-14	способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни
ОК-15	владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности
ПК-1	способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
ПК-2	владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-3	использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
ПК-4	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
ПК-5	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-6	осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
ПК-7	умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-8	владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ

	деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-9	знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-10	продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-11	умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-12	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-13	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-14	обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-15	устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-16	определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-17	осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства
ПК-18	умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у

	членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-19	умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-20	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-21	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию
ПК-22	умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-23	способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-24	умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-25	владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-26	осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения
ПК-27	умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-28	способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-29	способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-30	умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-31	способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-32	способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-33	умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-34	осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-35	умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-36	осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен ПК-15 проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-37	умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-38	умеет прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-39	способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

## **Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки**

К реализации образовательной программы привлекаются научно-педагогические кадры, имеющие, как правило, базовое образование, соответствующее специализации преподаваемой дисциплины, и систематически занимающиеся научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, соответствует требованиям ФГОС.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и (или) ученую степень, соответствующие специализации преподаваемой дисциплины.

К образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений в соответствии с требованиями ФГОС.

### **Материально-техническое обеспечение ОПОП**

Для реализации образовательной программы институт располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, практических и научно-исследовательских работ обучающихся, предусмотренных учебными планами и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Созданы и функционируют специализированные лаборатории и кабинеты для проведения всех видов лабораторных и практических занятий: лаборатория приготовления пищи; кабинет Организации и технология социально-культурного сервиса и туризма, кабинет гостиничного дела, кабинет оборудования.



Оборудование лабораторий соответствует действующим санитарно-техническим нормам, позволяющим выполнить план лабораторных работ по каждой дисциплине рабочего учебного плана.

Основные дисциплины направления имеют компьютерное обеспечение: ЭВМ, базы данных, программное обеспечение, локальные сети, выход в интернет.