**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
**РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**
**МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

Принято Ученым Советом
«20» июня 2018 г.
Протокол № 02-06-06

**УТВЕРЖДАЮ**
Ректор
_____ Н. Н. Трофимов
«21» июня 2018г.

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**
Направленность (Профиль)
**«Технология и организация ресторанного дела»**

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр
**Нормативный срок освоения программы**
4 года
Формы обучения
**заочная**

**Москва 2018 год**

# СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ3
1.1. Нормативные документы ....3
1.2. Общая характеристика ....4
1.2.1. Цель (миссия) ОПОП....4
1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата. ....4
1.3. Требования к абитуриенту ....5
1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам ....5
1.5 Язык образования....5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника ....7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника ....7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника....7
2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра ....8
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОПОП ВО «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»....11
3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками. ....11
3.2. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» ....15
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА16
4.1. Календарный учебный график....16
4.2. Учебный план подготовки бакалавра ....16
4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям). ...20
4.4. Программы практик....21
4.4 Программа итоговой государственной аттестации ....25
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ....28
5.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы....28
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ....28
5.3. Материально-техническое обеспечение ....29
Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Технология и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» ....33

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### *1.1. Нормативные документы*

Образовательная программа (ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», реализуемая в Российской Международной академии туризма (далее - РМАТ) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ ОТ 12.11.2015 г. №1332.

ОПОП бакалавриата регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

В соответствии с направленностью образовательной деятельности МФ РМАТ направленностью (профилем) ОПОП ВО по направлению подготовки академического бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является **«Технология и организация ресторанного дела»**.

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в области технологии и организации питания широких масс местного населения и туристов в предприятиях ресторанного бизнеса.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ( в последней редакции)

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г. № 301;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г №1383.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры утвержденный приказом Министерства образования и науки российской федерации от 29 июня 2015 г. N 636

Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обеспечения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки российской Федерации от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 «Технологи продукции и организация общественного питания» высшего образования (ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11 2015г. № 1332;

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденного приказом Минтруда от 22.01.2013 № 23 и иные утвержденные профессиональные стандарты по соответствующим областям профессиональной деятельности.

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования России;

Устав Российской международной академии туризма.

Положение о Московском филиале РМАТ

Локальные нормативные акты РМАТ.

***1.2. Общая характеристика***

**1.2.1. Цель (миссия) ОПОП**

ОПОП имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также в соответствии с требованиями работодателей и общественного сообщества по отношению к организации деятельности предприятий в ресторанной сфере.

В рамках основной образовательной программы по направленности «Технология и организация ресторанного дела» предполагается осуществление подготовки специалистов для работы в ресторанном бизнесе, как на отечественном, так и на международном рынках. В условиях господствующей сегодня высокой конкуренции на рынке ресторанных услуг успех способствует специалистам, которые обладают фундаментальной подготовкой в области технической, инженерной и проектной деятельности, контроля качества, управления персоналом. Государство и профессиональное сообщество испытывают потребность в высококвалифицированных специалистах в сфере ресторанного дела, на профессиональном уровне владеющих современными методами обеспечения технологии продукции общественного питания, знаниями эффективной организации и управления деятельностью предприятий ресторанного бизнеса, эрудированных в смежных дисциплинах, имеющих опыт практической работы, интегрированных в профессиональную среду.

**1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата.**

Нормативный срок освоения ОПОП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск, составляет 4 года. При обучении по заочной форме срок обучения составляет 4 года 10 месяцев. В случае обучения студентов на базе СПО воз-

можно сокращение срока обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом. Также возможно ускоренное обучение для студентов, показывающих выдающиеся результаты в освоении образовательной программы в соответствии с индивидуальным учебным планом на основании решения Совета Филиала.

**1.2.3. Трудоемкость ОПОП бакалавриата.**

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы бакалавриата по очной и заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.. При сокращенном обучении (на базе СПО и/или ВО) объем программы бакалавриата за один учебный год обучения составляет не более 75 з.е..

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному плану определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

***1.3. Требования к абитуриенту***

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании или о высшем образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе, знание базовых ценностей мировой культуры; владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки; владение базовыми знаниями иностранного языка.

***1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам***

Квалификация, присваиваемая выпускникам, – **бакалавр**.

***1.5 Язык образования***

Язык образования: государственный язык Российской Федерации – русский.

В случае участия студента в программе академической мобильности в соответствии с договорами РМАТ и на основании нострифицированных образовательных программ и учебных планов часть дисциплин могут реализовываться и аттестоваться на английском языке.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 260800.62/ 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

***включает:***

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

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

– разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

### 2.2. 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.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

- производственно-технологическая;

– организационно-управленческая;

– научно-исследовательская;

– проектная;

– маркетинговая.

Бакалавр направленности «Технология организация ресторанного сервиса» должен быть подготовлен к выполнению следующих задач профессиональной деятельности.

## 2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра

- **производственно-технологическая деятельность:**

– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
– разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
– участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
– планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
– организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
– организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
– разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
– разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
– внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
– организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
– проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
– оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
– обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
– совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
– участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
– разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

➢ *организационно-управленческая деятельность*:

– оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

– установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

– организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

– определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

– формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

– выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

– разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;

– организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

– управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

– контроль финансовых и материальных ресурсов;

– осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

– формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

– организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

– создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

– участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала

➢ *научно-исследовательская деятельность*:

▪ проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

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

➢ *проектная деятельность:*
- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

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

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОПОП ВО «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

### 3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.

В результате обучения по ОП бакалавриата, выпускники по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должны демонстрировать следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

**производственно-технологическая деятельность:**

способностью 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-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

**организационно-управленческая деятельность:**

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж

по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять
взаимодействие между членами команды (ПК-12);
способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);
способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации вобласти раз
информацию (ПК-15);
способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);
**научно-исследовательская деятельность:**

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

**проектная деятельность:**

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);
готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

**маркетинговая деятельность:**

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);
способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

### 3.2. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Матрица компетенций – документ в виде таблицы, содержащий принципиальный набор компетенций, их текстовые формулировки, характеризующие определенные качества деятельности студента, соответствующие уровням компетенций, имеющихся у него.

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате основания ОПОП по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», представлена в Приложении 1.

## 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

В соответствии ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки «Технология и организация общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его направленности (профиля); рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 4.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки к срокам освоения ОПОП и учебного плана.
В календарном учебном графике бакалаврской программы указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, итоговая аттестацию (защита выпускной квалификационной работы), каникулы.
Календарный учебный график групп, обучающихся по направлению подготовки позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС ВО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки студентов с учетом организации сессий.
Представлен в ***Приложении 2.***

### 4.2. Учебный план подготовки бакалавра

При составлении учебного плана РМАТ руководствовалась общими требованиями к условиям реализации ОП, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Учебный план, отображающий логическую последовательность освоения разделов ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций, представлен в ***Приложении 3.***
Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различ-

ную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).
Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:
**Блок 1 «Дисциплины (модули)»,** который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.
**Блок 2 «Практики»,** который включает практики, относящиеся к ее вариативной части.
**Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»,** который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.
Таблица
**Структура программы бакалавриата**

| **Структура программы бакалавриата** | | **Объем программы бакалавриата в з. е.** |
|---|---|---|
| | | программа академического бакалавриата |
| **Блок 1** | Дисциплины (модули) | 213 |
| | **Базовая часть** | 126 |
| | **Вариативная часть** | 87 |
| **Блок 2** | Практики | 21 |
| | **Вариативная часть** | 21 |
| **Блок 3** | Государственная итоговая аттестация | 6 |
| | **Базовая часть** | 6 |
| Объем программы бакалавриата (без факультативов) | | 240 |

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).
Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:
базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;
элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.
Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик определен РМАТ самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями государственных органов федерального и регионального уровня, органов муниципального управления, общественных организаций, российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

С целью обеспечения выполнения требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы - обеспечение развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств при проведении учебных занятий, а также в сочетании с внеаудиторной работой в Академии обеспечивается:

- пробуждение у обучающихся интереса к профессиональной деятельности;
- эффективное усвоение учебного материала;
- самостоятельный поиск обучающимися путей и вариантов решения поставленной учебной задачи (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснование решения);
- установление взаимодействия между студентами, обучение работать в команде, проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать право каждого на выражение своего мнения, уважать его достоинства;
- формирование у обучающихся мнения и отношения;
- формирование жизненных и профессиональных навыков;

–выход на уровень осознанной компетентности студента.

Некоторые виды форм организации занятий лекционного и семинарского типов, направлены на развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств:

| | |
|---|---|
| Занятия лекционного типа | Проблемная лекция |
| | Лекция-визуализация |
| | Бинарная лекция (лекция-диалог) |
| | Лекция-провокация (лекция с заранее запланированными ошибками) |
| | Лекция-конференция |
| | Лекция-беседа |
| | Лекция-дискуссия |
| | Лекция с разбором конкретных ситуаций |
| | Мастер класс (показательная лекция) |
| Занятия семинарского типа | Деловые и ролевые игры |
| | Мозговой штурм |
| | Метод проектов |
| | Психологические и иные тренинги |
| | Групповая, научная дискуссия, диспут |
| | Дебаты |
| | Кейс-метод |
| | Портфолио |
| | Семинар в диалоговом режиме (семинар - диалог) |
| | Разбор конкретных ситуаций |
| | Метод работы в малых группах (результат работы студенческих исследовательских групп) |
| | Круглые столы |
| | Мастер-классы |
| | Компьютерные симуляции |
| | Компьютерное моделирование и практический анализ результатов |
| | Презентации на основе современных мультимедийных |

| | |
|---|---|
| | средств |

Основными методическими принципами развития у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств и др. являются:

- тщательный подбор рабочих терминов, учебной, профессиональной лексики, условных понятий;
- всесторонний анализ конкретных практических примеров управленческой и профессиональной деятельности, в котором обучаемые выполняют различные ролевые функции;
- поддержание всеми обучаемыми непрерывного визуального контакта между собой;
- выполнение на занятии одним из обучающихся функции руководителя, который инициирует обсуждение учебной проблемы;
- активное использование технических учебных средств, в том числе слайдов, фильмов, роликов, видеоклипов, интерактивной доски, с помощью которых иллюстрируется учебный материал;
- постоянное поддержание преподавателем активного внутригруппового взаимодействия, снятие им напряженности;
- оперативное вмешательство преподавателя в ход дискуссии в случае возникновения непредвиденных трудностей, а также в целях пояснения новых для слушателей положений учебной программы;
- интенсивное использование индивидуальных занятий (домашние задания творческого характера) и индивидуальных способностей в групповых занятиях;
- осуществление взаимодействия в режиме строгого соблюдения сформулированных преподавателем норм, правил, поощрений (наказаний) за достигнутые результаты;
- обучение принятию решений в условиях жесткого регламента и наличия элемента неопределенности информации.

Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП ВО осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением запросов работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данному профилю. В связи с этим для каждого нового набора разрабатывается учебный план года набора и утверждается Вузом.

### 4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям).

ОПОП ВО включает рабочие программы всех дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, а также методические указания по освоению дисциплин (модулей) и оценочные

средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям). Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО высшего профессионального образования по направлению подготовки.
В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП. Рабочие программы разработаны в соответствии с типовой структурой рабочей программы в соответствии с Положением РМАТ.
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) подразумевает наличие методической литературы с учетом рекомендуемого режима и характера учебной работы, а также с учетом необходимого формата (практические занятия или лабораторная работа, СРО) в зависимости от дисциплины (модуля).
Оценочные средства должны быть полными и адекватными отображениями требований ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, соответствовать целям и задачам бакалаврской программы и ее учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.
При разработке оценочных средств для контроля качества освоения дисциплин, прохождения практик должны учитываться все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, обеспечивающими качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.
Рабочие программы являются приложением к ОПОП и представлены в учебно-методическом отделе Московского филиала РМАТ и на соответствующих кафедрах. Аннотации дисциплин представлены в Приложении 4.

**4.4. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является «Технология и организация ресторанного дела», реализуемой в Московском филиале ОЧУ ВО РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА, раздел основной образовательной программы бакалавриата Блок 2. «Практики» является обязательным и включает в себя учебную, производственную, в том числе преддипломную практики.
Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.
В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

**Тип учебной практики:**

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности
Способ проведения учебной практики:

Стационарная и выездная.

**Тип производственной практики:**

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

**Аннотации программ практики**

**Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)**

**Вид практики:** учебная практика**.**

**Способ проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

**Тип практики:** практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно- исследовательской деятельности

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Программа учебной практики разработана на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, утвержденного Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № 1383. Сроки проведения учебной практики установлены МФ РМАТ в рабочих учебных планах по направлению подготовки.

**Цель практики**

практическое закрепление теоретических знаний, освоение первичных профессиональных умений и навыков профессиональной и научно-исследовательской деятельности, а также формирование компетенций: ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24

**Задачи практики:**

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Практика проводится в соответствии с программой и графиком учебного процесса, согласованным с предприятиями перед началом практики. Учебная практика планируется проводиться для группы студентов в учебной лаборатории кафедры технологии продукции и организации общественного питания РМАТ. Аттестация по итогам практики проводится в виде отчета по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

**Место практики в структуре ОП**

Учебная практика относится к Блоку 2, базовой (общепрофессиональной части). Учебная практика проводится на 3 курсе и предназначена для закрепления теоретических знаний полученных по естественнонаучным дисциплинам, для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

В ходе учебной практики формируются компетенции:

ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24

**Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа)**

**Вид практики: Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа)**

Типы производственной практики:

– практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
– научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

– стационарная;
– выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого

персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Важной составляющей производственной практики является проведение научных исследований и апробация научных методик. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной практики и особенно преддипломной практики, студентами готовятся научные статьи и доклады на конференции. Результаты исследований преддипломной практики отражаются в ВКР.

В ходе производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательская работа) формируются компетенции:

ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28

**Б2.В.03(Пд) Производственная практика ( преддипломная практика)**

Вид практики: производственная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: преддипломная, практика по получению профессиональных умений и навыков

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Успешно проведенная преддипломная практика играет важную роль в качественном выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цели, задачи и содержание преддипломной практики определяются требованиями к результатам практики, установленными ФГОС в части профессиональных компетенций.

В ходе производственной практики (преддипломной практики) формируются компетен-

ции:
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Базами практики являются ресторанные предприятия различных типов.
Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.
Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).
Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном Законодательством.

## 4.4 Программа государственной итоговой аттестации

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.
К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организации общественного питания и разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.
Задачи ГИА:
- определить соответствие результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценить уровень теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра (специалиста, магистра);
- оценить рациональность подходов к решению профессиональных проблем;
- закрепить навыки принятия самостоятельных решений по вопросам деятельности;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее качество и сроки выполнения

Защита выпускной квалификационной работы бакалавра проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третий ее состава.

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационных комиссий.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Решение государственной аттестационной и экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной аттестации и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

В ходе процедуры к подготовке к защите ВКР студенты должны овладеть следующими компетенциями: ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

В ходе подготовки выпускной квалификационной научно-исследовательского работы бакалавра студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по конкретному направлению, изучить специальную литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ и этой информации; провести экспериментальные исследования по актуальным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

В ходе выполнения квалификационной работы бакалавра студент должен: на основе анализа современных достижений техники и технологии в общественном питании (в соответствии с предложенным заданием) выбрать и обосновать технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия общественного питания, разработать направления повышения уровня сервиса, технологические режимы и параметры, выполнить сырьевые, технологические и энергетические

расчеты, произвести подбор основного технологического оборудования и выполнить его компоновку с учетом норм проектирования, предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, выполнить экономическое расчеты, подтверждающие целесообразность принятых технических решений.

В ходе защиты ВКР формируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ПК-2

Оценку результатов выполнения ВКР производят:

- руководитель – качество подготовленной к защите ВКР, поведенческий аспект (способность, готовность, самостоятельность, ответственность) студента в период выполнения работы;
- рецензент (по желанию студента) – качество подготовленной к защите ВКР, поведенческий аспект (способность, готовность, самостоятельность, ответственность) студента в период выполнения работы;
- члены государственной экзаменационной комиссии – качество выполнения и защиты ВКР, качество освоения образовательной программы.

Оценку сформированности компетенций ВКР производят руководитель, рецензент и члены ГЭК.

Критерии оценки ВКР представлены в «Фонде оценочных средств для государственной итоговой аттестации», прилагаемом к программе ГИА.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

### *5.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы*

Реализация основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) соответствует требованиям п.7.1.6 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п. 7.2.2 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.7.2.3 ФГОС.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.7.2.4 ФГОС.

Для реализации ОПОП в Московском филиале НОУ ВО Российская международная академия туризма к проведению открытых лекций и мастер классов привлекаются руководители и ведущие специалисты Государственной Думы РФ, Совета Федерации РФ, Федерального агентства по туризму, К проведению учебных практикоориентированных занятий привлекаются специалисты ресторанных предприятий. И руководители общественных организаций в сфере общественного питания (Ассоциация шеф-поваров России, Всероссийская ассоциация кулинаров).

### 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям). Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в Электронной информационно-образовательной среды Московского филиала РМАТ .

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системе «Университетская библиотека on-lain» (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде организации (ЭИОС). Электронно-библиотечная система (электронная биб-

лиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

***5.3. Материально-техническое обеспечение***

Московский филиал Российской международной академии туризма располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Эксплуатационное обслуживание зданий и сооружений обеспечивается в рабочем порядке специализированными службами МФ РМАТ.

**РАЗРАБОТЧИКИ:**

Зав. кафедрой «Технология
и организация общественного питания» Е.В. Субботина

Декан факультета гостеприимства
и туристской индустрии – заведующий кафедрой
менеджмента, информационных технологий
и международного туризма Т.В. Рассохина

**Дополнения и изменения к**
**основной профессиональной образовательной программе**
**по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»,**
**направленность «Технология организации ресторанного дела»**
**в Московском филиале РМАТ**
**на 2019/2020 учебный год**

| |
|---|
| Следующие записи относятся к Приложениям 2,3,4<br>Изменения обсуждены на заседаниях кафедр с участием работников организаций, осуществляющих трудовую деятельность в сфере туризма, согласованы Советом Московского филиала РМАТ (протокол № 5 от 25.06.2019), утверждены Ученым советом РМАТ (протокол № 02-06-03 от 26.06.2019) и ректором РМАТ Трофимовым Е.Н. 26.06.2019г. |
| Внесены изменения в следующие разделы ОПОП: |
| Обновлен календарный график учебного процесса (Приложение 2) |
| Обновлены учебные планы ОПОП и индивидуальные учебные планы (Приложение 3) |
| Обновлены (актуализированы) рабочие программы дисциплин, программы практик и программа государственной итоговой аттестации (Приложение 4) |
| Руководитель ОПОП _____ Субботина Е.В. |
| Декан факультета гостеприимства и туристкой индустрии<br>_____ Т.В. Рассохина |

Приложение 1

**Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Технология и организация общественного питания» направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела»**

| | | Общекультурные компетенции | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции | ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности | ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности | ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию | ОК-8: способностью испоьзовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | ОК-9: способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций |
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | | | | | |
| | История | | + | | | | | | | |
| | Философия | + | | | | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | + | | | | |
| | Экономика | | | + | | | | | | |
| | Социология | | + | | | | + | | | |
| | Менеджмент | | | + | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Маркетинг | | | | | | | | | |
| | Математика | | | | | | | | | |
| | Физика | | | | | | | + | | |
| | Экология | | | | | | | | | + |
| | Информатика | | | | | | | | | |
| | Механика | | | | | | | | | |
| | Биохимия | | | | | | | + | | |
| | Органическая химия | | | | | | | | | |
| | Неорганическая химия | | | | | | | + | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | | + | | |
| | Физическая и коллоидная химия | | | | | | | + | | |
| | Технология продукции общественного питания | | | | | | | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | | | | | | | | |
| | Санитария и гигиена питания | | | | | | | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | | | | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | | | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | + |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | | | | |
| | Физиология питания | | | | | | | | | |
| | Теплотехника | | | | | | | | | |
| | Электротехника и электроника | | | | | | | | | + |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Физическая культура и спорт | | | | | | | | + | |
| | Культурология | + | | | | | + | | | |
| | Правоведение | | | | + | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | | | | | | | | |
| | Микробиология | | | | | | | | | |
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | + | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | | | | + | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | | + | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | | | | | | | | |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | | | | | | | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | | | | | | | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | | | | | | | + |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | | | | | | | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | | | | | | | | | |
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | | | | |
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | | | | | | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | + | | | | | | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | | | | | | | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | + | | | | | | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | | + | | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | | + | | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | + | | | | | | |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | + | | | | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | | | + | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | | | + | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | | | | | | | |
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | | | | | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | | | | | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | | | | | | |
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | | | | | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | | | | | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | | | | | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | | | | | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | | | | + | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | | | | + | |
| | Фитнес аэробика | | | | | | | | + | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | | | | | + | + | + | | + |
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | | | | | + | + | + | + | + |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| | | Общепрофессиональные компетенции | | | | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам | ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания | ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | |
| | История | | | | | |
| | Философия | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | |
| | Экономика | + | | | | |
| | Социология | | | | | |
| | Менеджмент | | | | | |
| | Маркетинг | + | | | | |
| | Математика | + | | | | |
| | Физика | | | | | |
| | Экология | | | | + | |
| | Информатика | + | | | | |
| | Механика | | | | + | |
| | Биохимия | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Органическая химия | | + | | | |
| | Неорганическая химия | | | | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | + | | | |
| | Физическая и коллоидная химия | | | | | |
| | Технология продукции общественного питания | | + | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | | | | + |
| | Санитария и гигиена питания | | | + | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | | | + |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | + | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | | + | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | + | |
| | Физиология питания | | + | | | |
| | Теплотехника | | | | + | |
| | Электротехника и электроника | | | | + | |
| | Физическая культура и спорт | | | | | |
| | Культурология | | | | | |
| | Правоведение | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | + | | | | |
| | Микробиология | | | + | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | + | | | |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | + | | + | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | + | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | + | | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | + | | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | | + | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | | | |
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | + | | | | |
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | + | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | | | + | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | + | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | | | | + |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | | + | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | | | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | | + |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | | + |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | | | |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | | | |
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | | | |
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | | | + |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | | | + |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | + | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | |
| | Фитнес аэробика | | | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | |
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | | | + | + | + |
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | | | + | + | + |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + | |
| | | Профессиональные компетенции | | | | | |
| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-1: способностью 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-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест | ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство |
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | |
| | История | | | | | |
| | Философия | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | |
| | Экономика | | | | | |
| | Социология | | | | | |
| | Менеджмент | | | | | |
| | Маркетинг | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Математика | | | | | |
| | Физика | + | | | | |
| | Экология | | | | + | |
| | Информатика | | + | | | |
| | Механика | | | | + | + |
| | Биохимия | + | | | + | |
| | Органическая химия | | | | | |
| | Неорганическая химия | + | | | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | |
| | Физическая и коллоидная химия | + | | | | |
| | Технология продукции общественного питания | + | | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | | | | |
| | Санитария и гигиена питания | + | | + | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | + | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | + | + |
| | Физиология питания | | | | | |
| | Теплотехника | | | | | + |
| | Электротехника и электроника | | | | | + |
| | Физическая культура и спорт | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Культурология | | | | | |
| | Правоведение | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | + | | | |
| | Микробиология | | | | | |
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | + | | | | |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | | | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | | | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | | | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | + | | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | + | | | | + |
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | + | + | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | + | | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | + | | + | | |
| | Технология кулинарной продукции стран мира | + | | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | | | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | | | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | | | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | | | |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | + | | | |
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | + | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | + | |
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | + | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | + | | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | + | | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | |
| | Фитнес аэробика | | | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | |
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | + | | | + | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | + | | | + | + | |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + | |
| | | Профессиональные компетенции | | | | | |
| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | ПК-7: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства | ПК-8: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала | ПК-9: готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях | ПК-10: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания | ПК-11: способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства |
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | | |
| | История | | | | | | |
| | Философия | | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | | |
| | Экономика | | | | | | |
| | Социология | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Менеджмент | | | | + | | + |
| | Маркетинг | | | | | | |
| | Математика | | | | | | |
| | Физика | | | | | | |
| | Экология | | | | | | |
| | Информатика | | | | | | |
| | Механика | | | | | | |
| | Биохимия | | | | | | |
| | Органическая химия | | | | | | |
| | Неорганическая химия | | | | | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | |
| | Физическая и коллоидная химия | | | | | | |
| | Технология продукции общественного питания | + | | | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | + | | | | | |
| | Санитария и гигиена питания | | | | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | + | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | | | + | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | + | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | |
| | Физиология питания | | | | | | |
| | Теплотехника | | | | + | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Электротехника и электроника | | | | | | |
| | Физическая культура и спорт | | | | | | |
| | Культурология | | | | | | |
| | Правоведение | | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | | | | | |
| | Микробиология | | | | | | |
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | + | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | | | | | |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | | | | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | | | | | + | |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | | + | | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | + | | | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | | + | | | | |
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | |
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | | | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | | | | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | | | | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | | | | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | | | | + |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | | | | + |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | | | | |
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | + | | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | + | | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | | | |
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | + | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | | |
| | Фитнес аэробика | | | | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | + | + | + | | + | |
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | + | + | + | | + | |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + | + |
| | | Профессиональные компетенции | | | | | |
| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-12: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды | ПК-13: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания | ПК-14: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля | ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию | ПК-16: способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов | ПК-17: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | | |
| | История | | | | | | |
| | Философия | | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | | |
| | Экономика | | | | | | |
| | Социология | | | | | | |
| | Менеджмент | + | | + | | + | |
| | Маркетинг | | | | | | |
| | Математика | | | | | | |
| | Физика | | | | | | |
| | Экология | | | | | | |
| | Информатика | | | | | | |
| | Механика | | | | | | |
| | Биохимия | | | | | | |
| | Органическая химия | | | | | | |
| | Неорганическая химия | | | | | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | |
| | Физическая и коллоидная химия | | | | | | |
| | Технология продукции общественного питания | | | | + | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | + | | | | |
| | Санитария и гигиена питания | | | | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Товароведение продовольственных товаров | | | | + | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | |
| | Физиология питания | | | | | | |
| | Теплотехника | | | | | | + |
| | Электротехника и электроника | | | | | | + |
| | Физическая культура и спорт | | | | | | |
| | Культурология | | | | | | |
| | Правоведение | | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | | | | | |
| | Микробиология | | | | | | |
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | | | | | + |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | | | | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | + |
| | Логистика в ресторанном деле | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | | | | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | | | | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | | | | + |
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | | | | | | |
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | | | + | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | |
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | | | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | + | | | | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | | | | + |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | + | | + | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | + | + | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Менеджмент ресторанных услуг | | + | + | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | | + | | |
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | | + | | |
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | + | | |
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | + | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | | + | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | | + | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Фитнес аэробика | | | | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | | |
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | | | | + | + | |
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | | | + | + | + | |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + | + |
| | | Профессиональные компетенции | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-18: готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия | ПК-19: владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг | ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения | ПК-21: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации | ПК-22: способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия | ПК-23: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления | ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | | | | |
| | История | | | | | | | | |
| | Философия | | | | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | | | | + |
| | Экономика | | | | | + | | | |
| | Социология | | | | | | | | |
| | Менеджмент | | | + | + | | + | | |
| | Маркетинг | | | | | | | | |
| | Математика | | | | | | | + | |
| | Физика | | | | | | | | + |
| | Экология | | | | | | | | |
| | Информатика | | | | | | | | |
| | Механика | | | | | | | | |
| | Биохимия | | | | | | | + | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Органическая химия | | | | | | | | |
| | Неорганическая химия | | | | | | | + | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | | + | |
| | Физическая и коллоидная химия | | | | | | | | |
| | Технология продукции общественного питания | | | | | | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | + | | | | | | |
| | Санитария и гигиена питания | | | | | | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | | | | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | + | | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | + | | | | | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | | | |
| | Физиология питания | | | | | | | | + |
| | Теплотехника | | | | | | | | |
| | Электротехника и электроника | | | | | | | | |
| | Физическая культура и спорт | | | | | | | | |
| | Культурология | | | | | | | | |
| | Правоведение | | | | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | | | | | | | |
| | Микробиология | | | | | | | + | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | | | | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | + | | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | | | | | | | + |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | | | | | | + |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | | | | | | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | + | | | | | | + | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | | + | | | | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | | | | | | |
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | | | | | | | | |
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | | | | | | | + |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | | + | | | + | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | | | | | | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | | | + | | | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | + | | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | + | | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | | | | | | |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | | | | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | | | | + |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | | | | + |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | | | | | | |
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | | | | | | |
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | | | | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | | | | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | | | | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | | | | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | | | | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | | | | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | | | | |
| | Фитнес аэробика | | | | | | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | | | | |
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | | + | | | + | | + | |
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно- | | + | | | + | | + | + |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + | + | + | + |
| | | Профессиональные компетенции | | | | | | | |

| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-26: способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований | ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания | ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) | ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта | ПК-30: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания продукции питания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Блок 1 | Базовая часть | | | | | |
| | История | | | | | |
| | Философия | | | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | | | |
| | Экономика | | | | | |
| | Социология | | | | | |
| | Менеджмент | | | | | |
| | Маркетинг | | | | | |
| | Математика | + | | | | |
| | Физика | | | | | |
| | Экология | | | | | |
| | Информатика | | | | | |
| | Механика | | | | | |
| | Биохимия | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Органическая химия | + | | | | |
| | Неорганическая химия | | | | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | |
| | Физическая и коллоидная химия | + | | | | |
| | Технология продукции общественного питания | | | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | | | | + |
| | Санитария и гигиена питания | | | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | + | | + | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | |
| | Физиология питания | | | | | |
| | Теплотехника | | | | | |
| | Электротехника и электроника | | | | | |
| | Физическая культура и спорт | | | | | |
| | Культурология | | | | | |
| | Правоведение | | | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | | + | | |
| | Микробиология | + | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | | | |
| | Вариативная часть | | | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | | | | |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | | | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | + | | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | | | | | |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | | | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | | | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | | | |
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | | | | | |
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | + | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | | | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | + | + | + | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | | | + |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | | | |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | | | |
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | | | |
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | | | | | |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | | | |
| | Фитнес аэробика | | | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | | | |
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | | | | | |
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | + | + | + | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + | + | + |

| | | Профессиональные компетенции | | |
|---|---|---|---|---|
| | Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом | ПК-31: способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой | ПК-32: готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке | ПК-33: способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания |
| Блок 1 | Базовая часть | | | |
| | История | | | |
| | Философия | | | |
| | Иностранный язык (английский) | | | |
| | Экономика | | | |
| | Социология | | | |
| | Менеджмент | | | |
| | Маркетинг | + | + | + |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Математика | | | |
| | Физика | | | |
| | Экология | | | |
| | Информатика | | | |
| | Механика | | | |
| | Биохимия | | | |
| | Органическая химия | | | |
| | Неорганическая химия | | | |
| | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | |
| | Физическая и коллоидная химия | | | |
| | Технология продукции общественного питания | | | |
| | Организация производства на предприятиях общественного питания | | | |
| | Санитария и гигиена питания | | | |
| | Проектирование предприятий общественного питания | | | |
| | Товароведение продовольственных товаров | | | |
| | Безопасность жизнедеятельности | | | |
| | Процессы и аппараты пищевых производств | | | |
| | Физиология питания | | | |
| | Теплотехника | | | |
| | Электротехника и электроника | | | |
| | Физическая культура и спорт | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Культурология | | | |
| | Правоведение | | | |
| | Начертательная геометрия, компьютерная графика | | | |
| | Микробиология | | | |
| | Русский язык, культура речи и ораторской искусство | | | |
| | Вариативная часть | | | |
| | Этическая и психологическая культура на предприятиях питания | | | |
| | Правовое регулирование в ресторанном деле | | | |
| | Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов | | | |
| | Пищевая биотехнология в ресторанном деле | | | |
| | Пищевые и биологически активные добавки | | | |
| | Логистика в ресторанном деле | | + | + |
| | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | |
| | Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле | | | |
| | Холодильная техника и технология в ресторанном деле | | | |
| | Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании | + | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания | | | |
| | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания | | | |
| | Технология кулинарной продукции стран мира | | | |
| | Обслуживание на предприятиях питания | | | |
| | Оборудование предприятий общественного питания | | | |
| | Экономика предприятий общественного питания | | | |
| | Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле | | | |
| | Социально-психологические основы гостеприимства | | | |
| | Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании | | | |
| | Менеджмент ресторанных услуг | | | |
| | Химия пищевых продуктов | | | |
| | История российской пищевой промышленности | | | |
| | Методы исследования свойств сырья и продуктов питания | | | |
| | Информационная технологии в ресторанном деле | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания | | | |
| | Организация сетевого ресторанного бизнеса | | | |
| | Кухни народов мира в ресторанном бизнесе | | | |
| | Инновационные технологии в ресторанном бизнесе | | | |
| | Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания | | | |
| | Технология и организация дошкольного и школьного питания | | | |
| | Маркетинг на предприятиях питания | + | + | + |
| | Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания | | | |
| | Адаптивная физическая культура | | | |
| | Спортивный туризм и ориентирование | | | |
| | Фитнес аэробика | | | |
| Блок 2 | Вариативная часть | | | |
| | Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности) | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа) | | | |
| | Производственная практика (преддипломная практика) | + | + | + |