

Приложение № 30  
к приказу № 1304 от 21.07.2017

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПЕТРА ВЕЛИКОГО»

**УТВЕРЖДЕН**

решением Ученого Совета СПбПУ  
от 26 июня 2017 г., протокол № 6

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению подготовки  
**19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания»**

Квалификация:

**бакалавр**

Санкт–Петербург

2017

## СОДЕРЖАНИЕ

I. Общие положения .....	4
II. Область применения .....	5
III. Используемые сокращения.....	5
IV. Характеристика направления подготовки бакалавров.....	6
V. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата.....	8
VI. Требования к структуре основных образовательных программ бакалавриата .....	11
VII. Требования к результатам освоения основных образовательных программ бакалавриата.....	17
VIII. Требования к условиям реализации программы бакалавриата.....	21
IX. Оценка качества освоения программы бакалавриата.....	29
X. Контроль за соблюдением стандарта.....	32
XI. Список представителей академического сообщества и работодателей, принимавших участие в разработке настоящего образовательного стандарта СПбПУ .....	33
XII. Внесение изменений, дополнений.....	34
Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бака- лавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и ор- ганизация общественного питания».....	35
Приложение 2. Перечень основных задач профессиональной деятельности (ПД) выпускников.....	37
Приложение 3. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функ- ций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».....	38
Приложение 4. Индикаторы достижения универсальных компетенций.....	40

Приложение 5. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	44
Приложение 6. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	47
Приложение 7. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	52
Приложение 8. Матрица соответствия компетенций ФГОС ВО и СУОС.	63

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Образовательный стандарт высшего образования федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (далее – СУОС ВО СПбПУ, Стандарт) по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Требования настоящего СУОС ВО СПбПУ к условиям реализации и результатам освоения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, не ниже требований, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

1.3. Настоящий СУОС ВО СПбПУ разработан с учетом требований профессиональных стандартов, перечень которых приведен в Приложении 1.

1.4. Требования СУОС ВО СПбПУ соответствуют Программе развития государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет» на 2010 – 2020 годы и Образовательной политике в части управления и реализации моделей образовательных программ высшего образования, утвержденной приказом СПбПУ от 02.02.2016 № 126 и способствуют решению задач подготовки высококвалифицированных кадров, владеющих передовыми мировыми технологиями, способные решать новые комплексные задачи промышленности и готовые вывести российскую экономику на новый уровень развития.

1.5. Порядок разработки, утверждения и изменения настоящего Стандарта определяется Положением о разработке и утверждении образовательных стандартов

высшего образования СПбПУ и внесении в них изменений, утвержденного Приказом СПбПУ от 16.06.2017 № 1096.

## II. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1. Образовательный стандарт высшего образования, установленный СПбПУ самостоятельно, представляет собой совокупность обязательных требований при реализации основных образовательных программ высшего образования – программам бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (далее – программа бакалавриата), реализуемым СПбПУ, в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

## III. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

3.1. В настоящем Стандарте используются следующие сокращения:

<b>з.е.</b>	–	зачетная единица;
<b>ОПК</b>	–	общепрофессиональная компетенция;
<b>ООП</b>	–	основная образовательная программа;
<b>ОТФ</b>	–	обобщенная трудовая функция;
<b>ПД</b>	–	профессиональная деятельность;
<b>ПК</b>	–	профессиональная компетенция;
<b>ПС</b>	–	профессиональный стандарт;
<b>сетевая форма</b>	–	сетевая форма реализации образовательных программ;
<b>СУОС ВО СПбПУ</b>	–	образовательный стандарт, установленный СПбПУ самостоятельно;
<b>УК</b>	–	универсальная компетенция;
<b>ФГОС ВО</b>	–	федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
<b>ФГАОУ ВО «СПбПУ», СПбПУ, Университет</b>	–	федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»;
<b>ЭИОС</b>	–	электронно-информационная образовательная среда.

## **IV. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ**

4.1. Получение образования по программам бакалавриата допускается только в образовательной организации высшего образования. Высшее образование по программам бакалавриата по данному направлению подготовки, в том числе инклюзивное образование инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – инвалиды и лица с ОВЗ), в соответствии с требованиями настоящего СУОС, может быть получено только в Университете. Получение высшего образования по программам бакалавриата в рамках данного направления подготовки в форме самообразования не допускается.

4.2. Обучение по программе бакалавриата с присвоением квалификации бакалавр осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

4.3. Содержание высшего образования по направлению подготовки определяется программой бакалавриата, разрабатываемой и утверждаемой Университетом в соответствии с требованиями настоящего Стандарта самостоятельно. При разработке программы бакалавриата Университет формирует требования к результатам ее освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников (далее вместе – компетенции).

4.4. При реализации программы бакалавриата Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ОВЗ электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.5. Реализация программы бакалавриата осуществляется как самостоятельно, так и посредством сетевой формы обучения.

4.6. Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации – русском и (или) английском языке. По решению Ученого совета СПбПУ возможно проведение обучения на других языках. Документы об образовании и о квалификации (диплом бакалавра и приложение к нему),

государственного образца, выдаются на государственном языке Российской Федерации - русском. По решению Ученого совета СПбПУ могут быть оформлены дополнительные документы на иностранном языке установленного университетом образца.

4.7. Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

в очно-заочной или заочной формах обучения составляет 4,5 года;

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 инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

4.8. 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 в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения не может составлять более 75 з.е.

Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану при ускоренном обучении, вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.е.

4.9. Программы бакалавриата, содержащие сведения, составляющие государственную тайну, разрабатываются и реализуются с соблюдением

требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами в области защиты государственной тайны.

4.10. Программы бакалавриата, содержащие научно-техническую информацию, подлежащую экспортному контролю, и в рамках которой (которых) до обучающихся доводятся сведения ограниченного доступа, и (или) в учебных целях используются секретные образцы вооружения, военной техники, их комплектующие изделия, разрабатываются и реализуются с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации и нормативными правовыми актами в области экспортного контроля.

## **V. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА**

5.1. Выпускники программы бакалавриата готовятся к осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями профессиональных стандартов (при наличии), указанных в Приложении 1 к настоящему Стандарту.

5.2. Сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере ведения и разработки технологических процессов по переработке рыбы и морепродуктов);

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

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере управления предприятием питания; производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; подачи блюд и напитков в организациях питания);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере технического контроля качества продукции; проведения научно-исследовательских и опытно-

конструкторских разработок; сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции(услуг)).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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 реконструкцию предприятий питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность и в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

5.3. В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологический;

организационно-управленческий;

научно-исследовательский;

маркетинговый;

сервисный;

проектный;

педагогический.

5.4. При разработке программы бакалавриата Университет ориентируется на производственно-технологический вид профессиональной деятельности (в качестве основного), что соответствует программам прикладного бакалавриата.

Направленность (профиль) программы бакалавриата соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- области и сферы профессиональной деятельности выпускников;
- типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- на объекты профессиональной деятельности выпускников или области знания.

5.5. Выпускник, освоивший программу бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи, структурированные по задачам профессиональной деятельности, указанные в Приложении 2 к настоящему Стандарту.

5.6. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания;
- центральный офис сети предприятий питания.

5.7. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представлен в Приложении 3.

5.8. При разработке программы бакалавриата задачи профессиональной

деятельности, обобщенные трудовые функции и трудовые функции, к выполнению которых должен быть готов выпускник, из числа установленных в настоящем Стандарте, разработчик выбирает самостоятельно.

## VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

6.1. Программа бакалавриата формируется из дисциплинарных модулей, модулей проектной деятельности и государственной итоговой аттестации.

6.2. Структура программы бакалавриата:

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в зачетных единицах
		Программа прикладного бакалавриата
Блок 1	Дисциплины (модули)	201-204
	Базовая часть	81-123
	Вариативная часть	81-120
Блок 2	Практики	27-33
	Вариативная часть	27-33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9
	Базовая часть	6-9
Объем программы бакалавриата		240

Структура программы бакалавриата состоит из следующих элементов:

*Обязательные унифицированные дисциплинарные модули (Fundamentals):*

- общеобразовательный модуль;
- фундаментальный модуль;
- модуль изучения иностранного языка.

*Профессиональные модули (Professional):*

- обязательные базовые модули направления;
- модули направленности (профиля);
- элективные модули направленности (профиля);

*Элективные модули мобильности.*

*Модуль проектной деятельности (Project).*

Государственная итоговая аттестация – ГИА.

Факультативные модули (дисциплины).

### Элементы программы бакалавриата

Название модуля	Составляющие модуля	Трудоемкость (з.е.)
<b>БЛОК 1 «Дисциплины (модули)»</b>		<b>201 - 204</b>
<i>Унифицированный общеобразовательный модуль</i>	Безопасность жизнедеятельности	
	Физическая культура	
	История (история России, всеобщая история)	
	Философия	
	Экономика	
	Элективная составляющая	
	<b>Итого по модулю</b>	<b>16</b>
<i>Унифицированный фундаментальный модуль</i>	Математический модуль	
	Физический модуль	
	Модуль информационных технологий	
	<b>Итого по модулю</b>	<b>26</b>
<i>Унифицированный модуль изучения иностранного языка</i>	Базовая подготовка	7
	Профессионально-ориентированная подготовка (в том числе дисциплины, реализуемые на иностранном языке и формирующие профессиональные компетенции)	8
	<b>Итого по модулю</b>	<b>15</b>
<i>Профессиональные базовые модули направления</i>	Введение в профессиональную деятельность	2
	Модули направления	43 - 62
	<b>Итого по модулю</b>	<b>45 - 64</b>
<i>Профессиональные модули профильной направленности</i>	Обязательные модули направленности (профиля)	
	Элективные модули направленности (профиля)	
	<b>Итого по модулю</b>	<b>45 - 64</b>
<i>Модуль мобильности</i>		<b>10</b>
<i>Модуль проектной деятельности (Блок 1)</i>	«Основы проектной деятельности»	3
	Элективные модули	не менее 20
<b>БЛОК 2 «Практика»</b>		<b>27 - 33</b>
<i>Модуль проектной деятельности (Блок 2)</i>	Практика	
	<b>Итого по модулю</b>	<b>27 - 33</b>
<b>БЛОК 3 «Государственная итоговая аттестация»</b>		<b>6-9</b>
<b>ГИА</b>	Государственный экзамен	3
	ВКР	6
	<b>Итого по модулю</b>	<b>9</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>240</b>
<i>Факультативные модули</i>	«Творческие» семестры	не более 2
	Подготовка к сдаче международного	не более 5

Название модуля	Составляющие модуля	Трудоемкость (з.е.)
	экзамена IELTS	
	Военная подготовка	
	По усмотрению руководителя ОП	не более 15

6.3. В составе унифицированного общеобразовательного модуля реализуются обязательные дисциплины (модули): по безопасности жизнедеятельности, физической культуре, истории (истории России, всеобщей истории), философии, экономике. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются УМС СПбПУ.

6.4. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются:

в рамках унифицированного общеобразовательного модуля программы бакалавриата в объеме 2 з.е. с применением ЭО и ДОТ;

в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном СПбПУ. Для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

6.5. Унифицированный фундаментальный модуль включает в себя обязательные компоненты: математический модуль, физический модуль, модуль информационных технологий.

6.6. Унифицированный модуль изучения иностранного языка включает базовую подготовку и профессионально-ориентированную подготовку. Результатами обучения базовой подготовки является формирование иноязычных языковых и речевых компетенции на уровне General English, необходимого для дальнейшего овладения английским языком на профессионально-ориентированном уровне. Результатом обучения профессионально-ориентированной подготовки является формирование иноязычных языковых и речевых компетенций на уровне English for Specific Purposes (ESP), необходимого как для восприятия ряда

профессиональных дисциплин на иностранном языке, так и для последующей устной и письменной коммуникации на иностранном языке в профессиональной сфере.

6.7. В состав профессиональных модулей включается обязательная дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» (2 з.е.), которая способствует определению направленности программы у обучающихся.

6.8. Модуль проектной деятельности является обязательным элементом в программе бакалавриата, направленный на решение профессионально-ориентированных задач. Проектная деятельность для обучающихся может быть организована в рамках дисциплины (курсовые работы и курсовые проекты ит.д.), либо в рамках отдельного модуля образовательной программы (как междисциплинарный проект), либо в рамках прохождения практики.

В состав модуля проектной деятельности включается дисциплина «Основы проектной деятельности» трудоемкостью 3 з.е.

6.9. «Практики» являются структурной составляющей модуля проектной деятельности. Основными видами практики обучающихся Университета являются: учебная и производственная.

В программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

б) производственная практика:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

научно-исследовательская работа;

технологическая практика;

педагогическая практика;

преддипломная практика.

6.10. При проектировании программы бакалавриата разработчик:

выбирает один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного в пункте 6.9 настоящего Стандарта;

устанавливает объемы учебной и производственной практики каждого типа.

6.11. С целью расширения профессиональных возможностей для обучающихся в состав программы бакалавриата включается «модуль мобильности», обеспечивающий формирование компетенций в областях (сферах) деятельности, отличных от данного направления подготовки, но учитывающих требования профессиональных стандартов, указанных в Приложении 1 к настоящему Стандарту.

6.12. В состав Государственной итоговой аттестации входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

При проектировании ООП на подготовку и сдачу государственного экзамена отводится 3 з.е., на защиту ВКР, включая время на подготовку к защите – 6 з.е.

6.13. При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

6.14. В рамках программы бакалавриата выделяется обязательная (базовая) часть, установленная настоящим СУОС ВО СПбПУ вне зависимости от направленности (профиля) программы, и вариативная часть, формируемая участниками образовательных отношений и определяющая направленность (профиль)/направленности (профили) программы.

В обязательную (базовую) часть программы бакалавриата включаются, в том числе:

унифицированные дисциплинарные модули (Fundamentals);

дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках блока 1 «Дисциплины (модули)»;

профессиональные базовые модули направления.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, могут включаться в обязательную (базовую) часть программы бакалавриата и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

6.15. Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя:

занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Университета и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

иную контактную работу (при необходимости), предусматривающую групповую или индивидуальную работу студентов с педагогическими работниками Университета и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемую Университетом самостоятельно.

6.16. Университет должен предоставлять инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

6.17 Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», должно составлять не более 40 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

6.18. Реализация части (частей) образовательной программы и государственной итоговой аттестации, в рамках которой (которых) до обучающихся доводятся сведения ограниченного доступа и (или) в учебных целях используются секретные образцы вооружения, военной техники, их комплектующие изделия, не допускается с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

7.1. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата.

7.2. Программа бакалавриата должна устанавливать следующие универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника программы бакалавриата
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

7.3. Программа бакалавриата должна устанавливать следующие общепрофессиональные компетенции(ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы бакалавриата
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК -1. Способен использовать информационные и коммуникационные технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
Интеллектуальная собственность	ОПК-6. Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

7.4. Профессиональные компетенции, устанавливаемые программой бакалавриата, формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также, при необходимости, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам направления подготовки на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки, иных источников (далее – иные требования, предъявляемые к выпускникам).

Профессиональные компетенции устанавливаются настоящим Стандартом в качестве обязательных и (или) рекомендуемых (далее соответственно – обязательные профессиональные компетенции, рекомендуемые профессиональные компетенции).

7.5. Программа бакалавриата должна устанавливать следующие обязательные профессиональные компетенции (ПК), структурированные по задачам

профессиональной деятельности программы бакалавриата, указанные в Приложении 6 к настоящему Стандарту.

7.6. В программе бакалавриата могут устанавливаться следующие профессиональные компетенции в соответствии с направленностью программы (Приложение 7 к настоящему Стандарту), формируемые на основе профессиональных стандартов, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

7.7. При определении профессиональных компетенций, устанавливаемых программой бакалавриата, разработчик:

включает в программу бакалавриата все обязательные профессиональные компетенции;

может включить в программу бакалавриата одну или несколько рекомендуемых профессиональных компетенций (при наличии);

самостоятельно устанавливает одну или несколько профессиональных компетенций, исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также, при необходимости, на основе анализа иных требований, предъявляемых к выпускникам (Разработчик программы бакалавриата может не устанавливать профессиональные компетенции самостоятельно при наличии обязательных профессиональных компетенций, а также в случае включения в программу бакалавриата рекомендуемых профессиональных компетенций).

Для установления профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов осуществляется выбор профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из числа указанных в приложении к настоящему Стандарту и (или) иных

профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, из реестра профессиональных стандартов, размещённого в программно-аппаратном комплексе «Профессиональные стандарты» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации ([profstandart.rosmintrud.ru](http://profstandart.rosmintrud.ru)) (при наличии соответствующих профессиональных стандартов).

Из каждого выбранного профессионального стандарта выделяется одна или несколько обобщённых трудовых функций (далее – ОТФ), соответствующих профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных профессиональным стандартом для ОТФ уровня квалификации и требований раздела «Требования к образованию и обучению». ОТФ может быть выделена полностью или частично.

7.8. Общее число осваиваемых компетенций, включая установленные дополнительно, не может превышать 40.

7.9. Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее, чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 5.2 настоящего Стандарта, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного вида, установленного в соответствии с пунктом 5.3 настоящего Стандарта.

7.10. Индикаторы достижения универсальных, общепрофессиональных и обязательных профессиональных компетенций (при наличии) устанавливаются в Приложениях 4,5, 6 к настоящему Стандарту.

7.11. Индикаторы достижения рекомендуемых профессиональных компетенций и самостоятельно установленных профессиональных компетенций устанавливаются в Приложении 7 к настоящему Стандарту.

7.12. При проектировании программы бакалавриата результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должны быть соотнесены с установленными в программе бакалавриата индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных программой бакалавриата.

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

8.1. Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

8.2. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата.

8.2.1. Университет должен располагать на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

8.2.2. Реализация основной образовательной программы бакалавриата требует формирования ЭИОС СПбПУ.

8.2.3. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ЭИОС СПбПУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее.

8.2.4. ЭИОС СПбПУ должна обеспечивать:

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

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы при реализации программы бакалавриата с применением дистанционных образовательных технологий;

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 и оценок за эти работы;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет» при реализации программы бакалавриата с применением дистанционных образовательных технологий.

8.2.5. Функционирование ЭИОС СПбПУ обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС СПбПУ должно соответствовать законодательству Российской Федерации.

8.2.6. При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

8.2.7. Сетевая форма реализации программ бакалавриата осуществляется на основании договора между СПбПУ и предприятием (группой предприятий) – заказчиком программы и другими организациями, осуществляющими образовательную деятельность, участвующими в образовательном процессе. Порядок реализации программ бакалавриата в сетевой форме определяется локальным актом СПбПУ.

8.2.8. При реализации программы бакалавриата или части (частей) программы бакалавриата на созданных СПбПУ в установленном порядке в иных организациях

кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

8.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата.

8.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (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 должны быть 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).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

8.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС СПбПУ.

8.3.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся получать запланированные результаты обучения по модулям (дисциплинам), предусмотренным программой бакалавриата.

8.3.4. Университет должен быть обеспечен необходимым лицензионным и свободно распространяемым комплектом программного обеспечения, в том числе

отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

При необходимости наличия лицензионного программного обеспечения Университет должен иметь количество лицензий, необходимое для обеспечения аудиторной и самостоятельной работы обучающихся.

8.3.5. ЭИОС СПбПУ, включающая электронно-библиотечные системы (электронную библиотеку), должна обеспечивать одновременный доступ к системе не менее 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

8.3.6. В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

8.3.7. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению (при необходимости).

8.3.8. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

8.3.9. Перечень материально-технического обеспечения, минимально необходимый для реализации программ бакалавриата, включает в себя:

материально-техническую базу, обеспечивающую проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом;

компьютерный класс с локальной сетью для работы с лицензионными программами;

индивидуальный доступ к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать 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 нее.

8.3.10. Лабораторные занятия (лабораторные работы) должны проводиться в специально оборудованных учебных или научно-исследовательских лабораториях СПбПУ, а при необходимости – в производственных и исследовательских лабораториях организаций, участвующих в образовательном процессе СПбПУ.

8.3.11. Помещения, предназначенные для проведения лабораторных занятий, а также расположенные в них лабораторные установки должны соответствовать действующим санитарно-гигиеническим нормам, требованиям техники безопасности и эргономики.

8.3.12. Количество лабораторных установок (стендов) должно быть достаточным для обеспечения эффективной самостоятельной работы студентов одной учебной группы (подгруппы) и для достижения целей, определяемых содержанием лабораторных работ. Исключение могут составить научные и производственные установки, системы и устройства, уникальные в техническом или в каком-либо ином отношении.

8.3.13. Материально-техническое обеспечение лабораторных работ должно соответствовать современному уровню постановки и проведения научного эксперимента или производственного испытания.

8.4. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата.

8.4.1. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего

профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

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

8.4.3. Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

8.4.4. 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, должна составлять не менее 70 процентов.

8.4.5. 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, должна составлять не менее 50 процентов.

8.4.6. 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, должна составлять не менее 5 процентов.

8.5. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата.

8.5.1. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования по специальностям (направлениям подготовки) и укрупненным группам специальностей (направлений подготовки), утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. № 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015 г., регистрационный № 39898).

8.5.2. Нормативные затраты на подготовку одного бакалавра за учебный год по данному направлению подготовки должны учитывать:

соотношение численности преподавателей и студентов;

соотношение численности учебно-вспомогательного персонала и педагогических работников;

объем средств, необходимых для выплаты заработной платы педагогическим работникам, обеспечивающих реализацию образовательных дисциплин (модулей) в течение года;

объем средств, направленных на обеспечение реализации модуля проектной деятельности (в том числе организацию практик);

объем средств, требующихся для содержания минимально необходимого материально-технического обеспечения программы (указанного в разделе 8.3.9.);

объем средств, требующихся для расширения и модернизации помещений, оборудования и производственно-хозяйственного инвентаря.

8.5.3. Финансирование образовательного процесса при сетевых формах реализации программ формируется на основе договорных отношений участников сетевого взаимодействия.

8.5.4. Финансовое обеспечение программы бакалавриата может включать софинансирование образовательного процесса со стороны предприятия заказчика программы, в том числе на основе договоров о целевой подготовке. Средства софинансирования расходуются на материально-техническое, учебно-методическое обеспечение образовательного процесса, дополнительную оплату труда педагогических работников и иные цели направленные на повышение качества подготовки выпускников.

8.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

8.6.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

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

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

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

8.6.5. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-

общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **IX. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

9.1. Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программ бакалавриата и получение обучающимися требуемых настоящим СУОС СПбПУ результатов обучения несет Университет.

9.2. Оценка качества освоения программы бакалавриата обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию и независимую оценку качества.

Для осуществления процедур промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся должны быть созданы соответствующие фонды оценочных средств, содержащие индикаторы достижения компетенций, заявленные в программе бакалавриата, позволяющие оценить результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам и научно-исследовательской работе.

Разработчик образовательной программы самостоятельно формирует фонды оценочных средств по дисциплине (модулю), практикам, государственной итоговой аттестации, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций через оценку индикаторов их достижения.

Конкретные формы и процедуры контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине (модулю), практике и научно-исследовательской работе устанавливаются образовательной программой (в том числе особенности процедур контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определяемые локальными нормативными актами СПбПУ.

9.3. Промежуточная аттестация унифицированных модулей настоящего Стандарта проводится с применением единых оценочных средств, установленных

Университетом, либо с применением оценочных средств разработчика образовательной программы, прошедших экспертизу учебно-методического совета СПбПУ.

9.4. В конце освоения курса базовой подготовки иностранного языка проводится оценка готовности студентов к изучению профессионально-ориентированного иностранного языка на последующих курсах; она имеет статус обязательного экзамена, проводимого внешними независимыми экспертами по методологии признанных международных тестов с определением уровня владения английским языком. При сдаче экзамена могут быть зачтены международные сертификаты TOEFL – 80 iBT or 550 PBT, IELTS Academic – 6.0, PTE Academic – 54, Cambridge Certificate in Advanced English (CAE) or Cambridge Certificate of Proficiency in English (CPE) – grade C не ниже уровня Upper-Intermediate.

9.5. В целях приближения контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности структурное подразделение СПбПУ, реализующее программу бакалавриата, может привлечь к ее проведению, а также экспертизе основных образовательных программ, разработанных на основе СУОС, научно-педагогических работников, не участвовавших в реализации части образовательной программы, по которой проводится промежуточная аттестация, и (или) работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также научно-педагогических работников смежных образовательных областей других образовательных организаций, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств.

9.6. Обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей), практик и научно-исследовательской работы, а также работы отдельных преподавателей путем анонимного заполнения студентами опросных листов.

9.7. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. В модуль «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

9.8. Содержание выпускной квалификационной работы должно продемонстрировать профессионализм студента (выпускника), способного применить на практике знание последних значимых разработок и открытий, в сфере общественного питания.

9.9. Разработчик ООП самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к государственному экзамену (при наличии) на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации для программ бакалавриата, в том числе с учетом особенностей этих процедур для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

## **Х. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ СТАНДАРТА**

10.1. Контроль за соблюдением обязательных требований настоящего образовательного стандарта СПбПУ организует и осуществляет Дирекция основных образовательных программ.

10.2. Контроль предусматривает следующие мероприятия:

– проверка соблюдения обязательных требований образовательного стандарта при утверждении образовательных программ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработанной по данному образовательному стандарту СПбПУ;

– проверка соблюдения обязательных требований образовательного стандарта СПбПУ при внесении изменений в образовательную программу по направлению подготовки бакалавров, разработанной по данному СУОС;

– проверка соблюдения обязательных требований образовательного стандарта СПбПУ при реализации образовательной программы по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», разработанной по данному СУОС (с периодичностью не реже одного раз в год).

**XI. СПИСОК ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ АКАДЕМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА  
И РАБОТОДАТЕЛЕЙ, ПРИНИМАВШИХ УЧАСТИЕ В РАЗРАБОТКЕ  
НАСТОЯЩЕГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ СПБПУ**

**Разработчики:**

СПбПУ	Доцент, к.т.н.	Н.В. Барсукова
СПбПУ	Доцент, к.т.н.	А.А. Смоленцева
СПбПУ	Профессор, д.э.н.	Е.В. Чернова
СПбПУ	Старший преподаватель	И.А. Тимошенкова

**Эксперты:**

<b>Название организации</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О.Фамилия</b>
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет"	Ректор	В.А. Волкогон
	Зав. кафедрой технологии продуктов питания	И.М. Титова
федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров»	Зав. отделом лечебно-профилактического и детского питания	Л.В. Гапонова
Управление социального питания Правительства Санкт-Петербурга	начальник отдела технологии, стандартизации и контроля	С.В. Пискарева
ООО «АППЕТИТПРОМ»	главный технолог	О.Н. Тимошенкова

## ХІІ. ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Процедуры внесения изменений и дополнений к настоящему СУОС ВО СПбПУ определяются Положением о разработке и утверждении образовательных стандартов высшего образования СПбПУ и внесении в них изменений.

### СОГЛАСОВАНО:

Проректор  
по образовательной деятельности



---

Е.М. Разинкина

(подпись, дата)

Руководитель ДООП



---

Л.В. Панкова

(подпись, дата)

Директор ВШБТиПТ



---

Ю.Г. Базарнова

(подпись, дата)

Приложение 1  
к образовательному стандарту высшего образования  
по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания»

Перечень профессиональных стандартов,  
соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших  
программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
01 Образование и наука		
1	1.004	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)
15 Рыбоводство и рыболовство		
2	15.015	Профессиональный стандарт «Технолог по переработке рыбы и морепродуктов», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 825 декабря 2014 г. № 1135н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 января 2015 г., регистрационный № 35717)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
3	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)
4	33.011	Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023)
5	33.013	Профессиональный стандарт «Официант/бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 1 декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40269)
40 Сквозные виды профессиональной деятельности		

6	40.010	Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 марта 2014 г. № 123н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 апреля 2014 г., регистрационный № 32067)
7	40.011	Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 N 121н
8	40.060	Профессиональный стандарт «Специалист по сертификации продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 N 857н
9	40.062	Профессиональный стандарт «Специалист по качеству продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 N 856н

## Приложение 2

## Перечень основных задач профессиональной деятельности (ПД) выпускников

Область профессиональной деятельности	Виды ПД и (или) типы задач ПД	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Производственно-технологический (вид ПД)	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Предприятие общественного питания
	Сервисный (тип задач ПД)	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	
	Проектный (тип задач ПД)	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	
		Проектная деятельность в индустрии питания	
	Организационно-управленческий (тип задач ПД)	Организация и управление производством	
	Научно-исследовательский (тип задач ПД)	Проведение научно-исследовательских разработок в сфере индустрии питания	
40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере технического контроля качества продукции; проведения научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок; сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции(услуг))	Организационно-управленческий (тип задач ПД)	Осуществление работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	Продукция питания различного назначения Услуги общественного питания Предприятие общественного питания
	Производственно-технологический (вид ПД)	Осуществление работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) и системам управления качеством	Предприятие общественного питания Продукция питания различного назначения Производственный процесс
		Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Продукция питания различного назначения Услуги общественного питания
		Контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса	Продукция питания различного назначения Производственный процесс

## Приложение 3

**Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6
33.011 Повар	Д	Управление текущей деятельностью основного производства органи-	6	Планирование процессов основного производства органи-	Д/01.6	6

		зации питания		зации питания		
				Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	6

### Индикаторы достижения универсальных компетенций

Категория (группа) компетенций	Бакалавриат	
	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3
<b>Системное и критическое мышление</b>	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2 <sub>УК-1</sub> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-4 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-5 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
<b>Разработка и реализация проектов</b>	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-2 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3 <sub>УК-2</sub> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4 <sub>УК-2</sub> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
<b>Командная работа и лидерство</b>	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД-1 <sub>УК-3</sub> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИД-2 <sub>УК-3</sub> Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям,

Категория (группа) компетенций	Бакалавриат	
	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3
		<p>по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п).</p> <p>ИД-3<sub>УК.3</sub>Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИД-4<sub>УК.3</sub>Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
<b>Коммуникация</b>	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках	<p>ИД-1<sub>УК.4</sub>Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИД-2<sub>УК.4</sub>Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИД-3<sub>УК.4</sub>Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИД-4<sub>УК.4</sub>Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p> <p>ИД-5<sub>УК.4</sub>Способен общаться на иностранном языке на уровне, позволяющем работать в интернациональной среде с пониманием культурных, языковых и социально-экономических различий</p>
<b>Межкультурное взаимодействие</b>	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД-1<sub>УК.5</sub>Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИД-2<sub>УК.5</sub> Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные</p>

Категория (группа) компетенций	Бакалавриат	
	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3
		события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИД-3 <sub>УК-5</sub> Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
<b>Самоорганизация и саморазвитие</b> <b>(в т.ч. здоровьесбережение)</b>	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 <sub>УК-6</sub> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИД-2 <sub>УК-6</sub> Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-3 <sub>УК-6</sub> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-4 <sub>УК-6</sub> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИД-5 <sub>УК-6</sub> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков ИД-6 <sub>УК-6</sub> Способен к самостоятельному освоению новых знаний и навыков в областях профессиональной деятельности, смежных и иных, способствующих формированию успешной карьеры на рынке труда
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>УК-7</sub> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД-2 <sub>УК-7</sub> Использует основы физи-

Категория (группа) компетенций	Бакалавриат	
	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3
		ческой культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>ИД-1<sub>УК-8</sub> Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИД-2<sub>УК-8</sub> Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>ИД-3<sub>УК-8</sub> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИД-4<sub>УК-8</sub> Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p>

## Приложение 5

## Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК -1. Способен использовать информационные и коммуникационные технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Обменивается информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Использует пакеты прикладных программ для расчетов, обработки данных и представления их в табличном и графическом виде ИД-3 <sub>ОПК-1</sub> Использует приемы антивирусной защиты информации при работе с компьютерными системами
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области математических наук для решения задач профессиональной деятельности ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области физики для решения задач профессиональной деятельности ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области общей химии и методов химического анализа для решения задач профессиональной деятельности ИД-4 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности ИД-5 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области биорганической химии для решения задач профессиональной деятельности ИД-6 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области физической и коллоидной химии для решения задач профессиональной деятельности ИД-7 <sub>ОПК-2</sub> Использует базовые знания в области биологии для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов в области эксплуатации	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Использует знания инженерных процессов для решения технологических задач

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора дос- тижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
	современного технологиче- ского оборудования и прибо- ров	ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Осуществляет эксплуатацию совре- менного технологического оборудо- вания и приборов ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Выбирает технические средства и технологии с учетом эко- логических последствий их примене- ния
Интеллектуаль- ная собствен- ность	ОПК-4. Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Решает задачи в области развития пищевых технологий про- дуктов растительного происхожде- ния ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Решает задачи в области развития пищевых технологий про- дуктов животного происхождения ИД-3 <sub>ОПК-4</sub> Решает задачи в области развития технического обеспечения технологических процессов ИД-4 <sub>ОПК-4</sub> Решает задачи в области развития технологий продукции об- щественного питания ИД-5 <sub>ОПК-4</sub> Использует нормативно- правовую базу при разработке про- дуктов интеллектуальной собствен- ности
Технологиче- ские процессы	ОПК-5. Способен осуществ- лять технологические процес- сы производства продукции питания	ИД-1 <sub>ОПК-5</sub> Рассчитывает потребности производства в сырье и полуфабри- катах, определяет отходы и потери при кулинарной обработке ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> Применяет способы рацио- нального использования сырьевых, энергетических и других видов ре- сурсов ИД-3 <sub>ОПК-5</sub> Формирует ассортимент продукции и услуг предприятий пи- тания в соответствии с культурными традициями и обычаями питания на- родов России ИД-4 <sub>ОПК-5</sub> Осуществляет технологи- ческие процессы производства кули- нарной продукции
Организация и контроль произ- водства	ОПК-6. Способен организовать и контролировать произ- водство продукции питания	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub> Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению безо- пасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания ИД-2 <sub>ОПК-6</sub> Организует ресурсосбере-

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора дос- тижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
		<p>гающее производство, его оператив- ное планирование ИД-3<sub>ОПК-6</sub> Ведет учет рабочего време- ни и выработки работающих ИД-4<sub>ОПК-6</sub> Разрабатывает и внедряет системы производственного контро- ля ИД-5<sub>ОПК-6</sub> Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безо- пасности продукции на основе сис- темы менеджмента безопасности ИД-6<sub>ОПК-6</sub> Разрабатывает сбалансиро- ванные рационы для различных групп населения по профессиональ- ному и возрастному признаку с уче- том методов определения функцио- нальных свойств макронутриентов ИД-7<sub>ОПК-6</sub> Проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих мес- тах</p>

## Приложение 6

**Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача ПД	Виды профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6	7
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Производственно-технологический	Предприятие общественного питания	Процессы производства	ПК-1 Способен планировать процессы основного производства организации питания	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, внедрение инноваций в производство ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов, планирование внедрения инновационных технологий ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Разработка предложений по со-	ПС 33.011

					вершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Производственно-технологический	Предприятие общественного питания	Процессы производства	ПК-2 Способен организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями	ПС 33.011

<p>Управление текущей деятельностью основным производством организации питания</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p>Предприятие общественного питания</p>	<p>Процессы производства</p>	<p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность основного производства организации питания</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub> Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации  ИД-2<sub>ПК-3</sub> Оценка результатов деятельности выявление отклонений от плана в работе основного производства предприятия  ИД-3<sub>ПК-3</sub> Подготовка отчетов о результатах работы основного производства предприятия питания за отчетный период  ИД-4<sub>ПК-3</sub> Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов,</p>	<p>ПС 33.011</p>
--	--	--	------------------------------	--	--	----------------------

					<p>принятых в организации</p> <p>ИД-5<sub>ПК-3</sub> Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания</p>	
<p>Контроль качества продукции на всех стадиях производственного процесса</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p>Продукция питания различного назначения</p> <p>Производственный процесс</p>	<p>Контроль качества</p>	<p>ПК-4Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-4</sub>Контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации</p> <p>ИД-2<sub>ПК-4</sub> Выявление опасных, некачественных, фальсифицированных продовольственного сырья и пищевых продуктов и контрафактной продукции</p> <p>ИД-3<sub>ПК-4</sub> Контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов на соответствие требованиям установленным в новых отечественных и международных стандартах</p> <p>ИД-4<sub>ПК-4</sub>Учет и сис-</p>	<p>Анализ опыта</p>

					<p>тематизация данных о фактическом уровне качества поступающих сырья, материалов и полуфабрикатов</p> <p>ИД-5<sub>ПК-4</sub> Оформление документов для предъявления претензий поставщикам материалов, сырья, полуфабрикатов</p> <p>ИД-6<sub>ПК-4</sub> Разработка предложений по повышению качества материалов, сырья и полуфабрикатов</p> <p>ИД-7<sub>ПК-4</sub> Систематический выборочный контроль качества хранения и изготовления продукции на любой стадии производства и в соответствии с требованиями технической документации</p>	
--	--	--	--	--	---	--

## Приложение 7

**Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6	7
Осуществление работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) и системам управления качеством	Организационно-управленческий	Продукция питания различного назначения Услуги общественного питания	Подтверждение соответствия	ПК-5 Способен разрабатывать элементы системы документооборота в организации, формулировать требования к содержанию и построению технологической, технической и организационно-распорядительной документации	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Разработка структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Разработка технологической документации на основной ассортимент продукции ИД-3 <sub>ПК-5</sub> Формулирование требований к структуре и содержанию технической и организационно-распорядительной документации	Анализ опыта
Осуществление работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) и системам управ-	Организационно-управленческий	Продукция питания различного назначения Услуги общественного питания	Подтверждение соответствия	ПК-6 Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и техниче-	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установлен-	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
ления качеством				ских условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия	ными правилами ИД-2 <sub>ПК-6</sub> Представление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции	
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Организационно-управленческий	Предприятие общественного питания	Управление предприятием	ПК-7 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) ИД-3 <sub>ПК-7</sub> Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) ИД-4 <sub>ПК-7</sub> Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-5 <sub>ПК-7</sub>	ПС 33.008

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					7Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Организационно-управленческий	Предприятие общественного питания	Управление предприятием	ПК-8Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1ПК-8Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИД-2ПК-8Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон	ПС 33.008
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Организационно-управленческий	Предприятие общественного питания	Управление предприятием	ПК-9 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1ПК-9 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников, исполнения персоналом принятых решений	ПС 33.008

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					ИД-2 <sub>ПК-9</sub> Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений ИД-3 <sub>ПК-9</sub> Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
Осуществление работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	Организационно-управленческий	Предприятие общественного питания Производственный процесс Продукция питания различного назначения	Управление качеством	ПК-10Способен проводить текущий контроль качества работ в процессе изготовления продукции, анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ИД-1 <sub>ПК-10</sub> Проведение испытаний готовых изделий и анализ данных по испытаниям готовых изделий ИД-2 <sub>ПК-10</sub> Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					<p>услуг ИД-3<sub>ПК-10</sub>Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг</p> <p>ИД-4<sub>ПК-10</sub>Разработка корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей</p>	
Проектная деятельность в индустрии питания	Проектный	Предприятие общественного питания	Проектирование предприятий	ПК-11 Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,участвовать в разработке планировки и оснащении предприятий питания	ИД-1 <sub>ПК-11</sub> Разработка технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания ИД-2 <sub>ПК-11</sub> Определение раз-	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					<p>меров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение ИД-3<sub>ПК</sub>- 11Использование системы автоматизированного проектирования при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания ИД-4<sub>ПК</sub>- 11Модернизация производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары</p>	
Проведение научно-исследовательских разработок в сфере индустрии питания	Научно-исследовательский	Продукция питания различного назначения  Услуги общественного питания	Научные исследования	ПК-12 Способен осуществлять работы по обработке и анализу научнотехнической информации	ИД-1 <sub>ПК</sub> - 12Проведение маркетинговых исследований научнотехнической информации	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
		Предприятие общественного питания			ИД-2 <sub>ПК-12</sub> Сбор, обработка, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в области индустрии питания  ИД-3 <sub>ПК-12</sub> Сбор, обработка, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний	
Проведение научно-исследовательских разработок в сфере индустрии питания	Научно-исследовательский	Продукция питания различного назначения  Услуги общественного питания  Предприятие общественного питания	Научные исследования	ПК-13 Способен выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований	ИД-1 <sub>ПК-13</sub> Выполнение экспериментальных исследований по заданной методике и математическая обработка данных  ИД-2 <sub>ПК-13</sub> Проведение наблюдений и измерений, составление их описаний и формулировка выводов	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					<p>ИД-3<sub>ПК-13</sub> Внедрение результатов исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями</p> <p>ИД-4<sub>ПК-13</sub> Составление отчетов по итогам научно-исследовательской и профессиональной деятельности</p>	
Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	Сервисный	Предприятие общественного питания	Обслуживание потребителей	ПК-14 Способен планировать, организовывать, координировать и контролировать процессы реализации продукции питания и обслуживания потребителей организаций питания	<p>ИД-1<sub>ПК-14</sub> Оценка факторов, влияющих на процессы обслуживания потребителей</p> <p>ИД-2<sub>ПК-14</sub> Планирование потребностей службы обслуживания организации питания в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>ИД-3<sub>ПК-14</sub> Проведение организационной диагностики,</p>	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					<p>проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания ИД-4<sub>ПК-14</sub> Контроль выполнения регламентов и стандартов сотрудниками службы обслуживания организации питания ИД-5<sub>ПК-14</sub> Оценка результатов деятельности службы обслуживания организации питания ИД-6<sub>ПК-14</sub> Подготовка мер по повышению эффективности работы службы обслуживания организации питания</p>	
Управление текущей деятельностью основного производства	Сервисный	Предприятие общественного питания	Оказание услуг потребителю	ПК-15 Способен планировать, организовывать, координировать и контролировать процессы произ-	ИД-1 <sub>ПК-15</sub> Формирует ассортимент продукции и услуг предприятий пита-	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
организации питания				водства продукции питания	ния в соответствии с культурными традициями и обычаями питания стран и народов	
Организация и управление производством	Организационно-управленческий	Предприятие общественного питания Продукция питания различного назначения Производственный процесс	Организация производства	ПК-16 Способен организовать и управлять промышленным производством кулинарной продукции	ИД-1ПК-16 Оптимизация и управление ассортиментом выпускаемой продукции ИД-2ПК-16 Модернизация производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары ИД-3ПК-16 Участие в разработке планировок и организации цехов и участков ИД-4ПК-16 Организационное проектирование в предприятиях питания с	Анализ опыта

Задача ПД	Тип задач профессиональной деятельности	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
					<p>учетом изменений потребительского спроса</p> <p>ИД-5<sub>ПК-16</sub> Разработка и контроль выполнения технологий, регламентов и стандартов на производстве мучных кондитерских изделий</p>	

## Приложение 8

## Матрица соответствия компетенций ФГОС ВО и СУОС

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
<b>Общекультурные компетенции (ОК)</b>					
ОК-1	Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-4 <sub>УК-1</sub>	Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
ОК-2	Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 <sub>УК-5</sub>	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
ОК-2	Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-2 <sub>УК-5</sub>	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.
ОК-2	Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и	ИД-3 <sub>УК-5</sub>	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	для формирования гражданской позиции		философском контекстах		задач и усиления социальной интеграции
ОК-3	Способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 <sub>УК-2</sub>	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ОК-4	Способен использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 <sub>УК-2</sub>	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ОК-4	Способен использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-3 <sub>УК-2</sub>	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
ОК-5	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультур-	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и	ИД-4 <sub>УК-2</sub>	Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ного взаимодействия		ограничений		
ОК-5	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках	ИД-1 <sub>УК-4</sub>	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
ОК-5	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках	ИД-2 <sub>УК-4</sub>	Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
ОК-5	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках	ИД-3 <sub>УК-4</sub>	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.
ОК-5	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межлич-	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках	ИД-4 <sub>УК-4</sub>	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ностного и межкультурного взаимодействия				
ОК-5	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(-ых) языках	ИД-5 <sub>УК-4</sub>	Способен общаться на иностранном языке на уровне, позволяющем работать в международной среде с пониманием культурных, языковых и социально-экономических различий
ОК-6	Способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД-1 <sub>УК-3</sub>	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
ОК-6	Способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД-2 <sub>УК-3</sub>	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п).
ОК-6	Способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД-3 <sub>УК-3</sub>	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	турные различия				
ОК-6	Способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД-4 <sub>УК-3</sub>	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 <sub>УК-6</sub>	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-2 <sub>УК-6</sub>	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-3 <sub>УК-6</sub>	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию само-	ИД-4 <sub>УК-6</sub>	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также отно-

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
			развития на основе принципов образования в течение всей жизни		сительно полученного результата.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-5 <sub>УК-6</sub>	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-6 <sub>УК-6</sub>	Способен к самостоятельному освоению новых знаний и навыков в областях профессиональной деятельности, смежных и иных, способствующих формированию успешной карьеры на рынке труда
ОК-8	Способен использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>УК-7</sub>	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
ОК-8	Способен использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-2 <sub>УК-7</sub>	Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ОК-9	Способен использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-3 <sub>УК-8</sub>	Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.
ОК-9	Способен использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-4 <sub>УК-8</sub>	Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
		УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 <sub>УК-1</sub>	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
		УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 <sub>УК-1</sub>	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
		УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-3 <sub>УК-1</sub>	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
		УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-5 <sub>УК-1</sub>	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
		УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-4 <sub>УК-5</sub>	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях, традициях, нормах различных социальных групп
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>					
ОПК-1	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1	Способен использовать информационные и коммуникационные технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub>	Обменивается информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях
ОПК-1	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1	Способен использовать информационные и коммуникационные технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИД-2 <sub>ОПК-1</sub>	Использует пакеты прикладных программ для расчетов, обработки данных и представления их в табличном и графическом виде
ОПК-1	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источ-	ОПК-1	Способен использовать информационные и коммуникационные технологии в области профессиональной деятельно-	ИД-3 <sub>ОПК-1</sub>	Использует приемы антивирусной защиты информации при работе с компьютерными системами

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		сти с учетом требований информационной безопасности		
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-4	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-4 <sub>ОПК4</sub>	Решает задачи в области развития технологий продукции общественного питания
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-5	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-2 <sub>ОПК-5</sub>	Применяет способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-5	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-3 <sub>ОПК-5</sub>	Формирует ассортимент продукции и услуг предприятий питания в соответствии с культурными традициями и обычаями питания народов России
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 <sub>ОПК-6</sub>	Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пред-

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	качества производимой продукции и услуг установленным нормам				приятиях питания
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-4 <sub>ОПК-6</sub>	Разрабатывает и внедряет системы производственного контроля
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-5 <sub>ОПК-6</sub>	Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы менеджмента безопасности
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-6 <sub>ОПК-6</sub>	Разрабатывает сбалансированные рационы для различных групп населения по профессиональному и возрастному признаку с учетом методов определения функциональных свойств макронутриентов
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub>	Использует знания инженерных процессов для решения технологических задач

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-2 <sub>ОПК-3</sub>	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-3 <sub>ОПК-3</sub>	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 <sub>ОПК-6</sub>	Организует ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-3 <sub>ОПК-6</sub>	Ведет учет рабочего времени и выработки работающих

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области математических наук для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области физики для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-3 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области общей химии и методов химического анализа для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-4 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-5 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области биорганической химии для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-6 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области физической и коллоидной химии для решения задач профессиональной деятельности

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
		ОПК-2	Способен применять основные принципы и методы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-7 <sub>ОПК-2</sub>	Использует базовые знания в области биологии для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-4	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub>	Решает задачи в области развития пищевых технологий продуктов растительного происхождения
		ОПК-4	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-2 <sub>ОПК-4</sub>	Решает задачи в области развития пищевых технологий продуктов животного происхождения
		ОПК-4	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-3 <sub>ОПК4</sub>	Решает задачи в области развития технического обеспечения технологических процессов
		ОПК-4	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-5 <sub>ОПК4</sub>	Использует нормативно-правовую базу при разработке продуктов интеллектуальной собственности

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
		ОПК-5	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-4 <sub>ОПК5</sub>	Осуществляет технологические процессы производства кулинарной продукции
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>					
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-4	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства	ИД-1 <sub>ПК-4</sub>	Контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации
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-4	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства	ИД-4 <sub>ПК-4</sub>	Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества поступающих сырья, материалов и полуфабрикатов

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
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-4	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства	ИД-5 <sub>ПК-4</sub>	Оформление документов для предъявления претензий поставщикам материалов, сырья, полуфабрикатов
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-4	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства	ИД-6 <sub>ПК-4</sub>	Разработка предложений по повышению качества материалов, сырья и полуфабрикатов
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфаб-	ПК-4	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства	ИД-7 <sub>ПК-4</sub>	Систематический выборочный контроль качества хранения и изготовления продукции на любой стадии производства и в соответствии с требованиями технической документации

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	рикатов 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-2	Способен организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ИД-3 <sub>ПК-2</sub>	Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использо-	ПК-3	Способен контролировать и оценивать эффективность основного производства организации питания	ИД-4 <sub>ПК-3</sub>	Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	вать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования				
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-11	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, участвовать в разработке планировки и оснащении предприятий питания	ИД-3 <sub>ПК-11</sub>	Использование системы автоматизированного проектирования при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых предприятий питания
ПК-3	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1 <sub>УК-8</sub>	Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест				
ПК-3	Владеет 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	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-2 <sub>УК-8</sub>	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.
ПК-3	Владеет 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	ОПК-6	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-7 <sub>ОПК-6</sub>	Проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
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-9	Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-2 <sub>ПК-9</sub>	Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-4	Готовность 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-1	Способен планировать процессы основного производства организации питания	ИД-1 <sub>ПК-1</sub>	Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере произ-	ПК-2	Способен организовывать и координировать процессы основного производства органи-	ИД-1 <sub>ПК-2</sub>	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации пита-

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	водства 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		зации питания		ния
ПК-4	Готовность 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-3	Способен контролировать и оценивать эффективность основного производства организации питания	ИД-1 <sub>ПК-3</sub>	Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере произ-	ПК-4	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплек-	ИД-2 <sub>ПК-4</sub>	Выявления опасных, некачественных, фальсифицированных продовольственного сырья и пищевых продуктов и контрафактной

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	водства 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		тующих изделий и инспекционный контроль производства		продукции.
ПК-4	Готовность 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	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и инспекционный контроль производства	ИД-3 <sub>ПК-4</sub>	Контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов на соответствие требованиям, установленным в новых отечественных и международных стандартах.
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффектив-	ПК-1	Способен планировать процессы основного производства организации питания	ИД-2 <sub>ПК-1</sub>	Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, внедрения

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство				инноваций в производство
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-1	Способен планировать процессы основного производства организации питания	ИД-3 <sub>ПК-1</sub>	Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов, планирование внедрения инновационных технологий
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК-5	Способен разрабатывать элементы системы документооборота в организации, формулировать требования к содержанию и построению технологической, технической и организационно-распорядительной документации	ИД-1 <sub>ПК-5</sub>	Разработка структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую докумен-	ПК-5	Способен разрабатывать элементы системы документооборота в организации, формулировать требования к содержанию и построению технологической, технической и организационно-	ИД-2 <sub>ПК-5</sub>	Разработка технологической документации на основной ассортимент продукции

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	тацию в условиях производства продукции питания		распорядительной документации		
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК-5	Способен разрабатывать элементы системы документооборота в организации, формулировать требования к содержанию и построению технологической, технической и организационно-распорядительной документации	ИД-3 <sub>ПК-5</sub>	Формулирование требований к структуре и содержанию технической и организационно-распорядительной документации
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-3	Способен контролировать и оценивать эффективность основного производства организации питания	ИД-5 <sub>ПК-3</sub>	Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оце-	ПК-2	Способен организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ИД-2 <sub>ПК-2</sub>	Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды				
ПК-12	Способность 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-7	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-2 <sub>ПК-7</sub>	Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)
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-3	Способен контролировать и оценивать эффективность основного производства организации питания	ИД-2 <sub>ПК-3</sub>	Оценка результатов деятельности и выявление отклонений от плана в работе основного производства предприятия

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК-3	Способен контролировать и оценивать эффективность основного производства организации питания	ИД-4 <sub>ПК-3</sub>	Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации
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-9	Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 <sub>ПК-9</sub>	Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников, исполнения персоналом принятых решений
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-10	Способен проводить текущий контроль качества работ в процессе изготовления продукции, анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ИД-1 <sub>ПК-10</sub>	Проведение испытаний готовых изделий и анализ данных по испытаниям готовых изделий

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-10	Способен проводить текущий контроль качества работ в процессе изготовления продукции, анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ИД-2 <sub>ПК-10</sub>	Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг
ПК-24	Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-13	Способен выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований	ИД-2 <sub>ПК-13</sub>	Проведение наблюдений и измерений, составление их описаний и формулировка выводов
ПК-25	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-12	Способен осуществлять работы по обработке и анализу научно-технической информации	ИД-1 <sub>ПК-12</sub>	Проведение маркетинговых исследований научно-технической информации
ПК-25	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-12	Способен осуществлять работы по обработке и анализу научно-технической информации	ИД-2 <sub>ПК-12</sub>	Сбор, обработка, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в области индустрии питания

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
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-12	Способен осуществлять работы по обработке и анализу научно-технической информации	ИД-3 <sub>ПК-12</sub>	Сбор, обработка, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний
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-13	Способен выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований	ИД-1 <sub>ПК-13</sub>	Выполнение экспериментальных исследований по заданной методике и математическая обработка данных
ПК-26	Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и науч-	ПК-13	Способен выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований	ИД-3 <sub>ПК-13</sub>	Внедрение результатов исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований				
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-13	Способен выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований	ИД-4 <sub>ПК-13</sub>	Составление отчетов по итогам научно-исследовательской и профессиональной деятельности
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-11	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, участвовать в разработке планировки и оснащении предприятий питания	ИД-2 <sub>ПК-11</sub>	Определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информа-	ПК-11	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проек-	ИД-1 <sub>ПК-11</sub>	Разработка технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ции в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи		тирования предприятий питания, участвовать в разработке планировки 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 технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи	ПК-11	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, участвовать в разработке планировки и оснащении предприятий питания	ИД-4 <sub>ПК-11</sub>	Модернизация производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары
ПК-32	Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственных	ПК-1	Способен планировать процессы основного производства организации питания	ИД-4 <sub>ПК-1</sub>	Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	ного 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				изделия организации питания
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	ПК-8	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1 <sub>ПК-8</sub>	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
	по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке				
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-8	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-2 <sub>ПК-8</sub>	Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон
		ПК-6	Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продук-	ИД-1 <sub>ПК-6</sub>	Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установленными правилами

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
			ции (услуг) к подтверждению соответствия		
		ПК-6	Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия	ИД-2 <sub>ПК-6</sub>	Представление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции
		ПК-7	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 <sub>ПК-7</sub>	Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)
		ПК-7	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-3 <sub>ПК-7</sub>	Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов)
		ПК-7	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-4 <sub>ПК-7</sub>	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
		ПК-7	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-5 <sub>ПК-7</sub>	Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)

Код компетенции ФГОС	Наименование компетенции ФГОС	Код компетенции СУОС	Наименование компетенции СУОС	Код индикатора	Наименование индикатора достижения компетенции
		ПК-9	Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-3 <sub>ПК-9</sub>	Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
		ПК-10	Способен проводить текущий контроль качества работ в процессе изготовления продукции, анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ИД-3 <sub>ПК-10</sub>	Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг
		ПК-10	Способен проводить текущий контроль качества работ в процессе изготовления продукции, анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции (работ, услуг), разрабатывать планы мероприятий по их устранению	ИД-4 <sub>ПК-10</sub>	Разработка корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей