

## Планируемые результаты освоения образовательной программы

Код и направление подготовки (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология производства продуктов и организация общественного питания

### 1. Универсальные компетенции

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
		УК-1.2. Использует 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	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
		УК-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты
		УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
		УК-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
		УК-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основные форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>УК-5.4. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям</p> <p>УК-5.5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p> <p>УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера</p>
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	<p>УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> <p>УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p> <p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>УК-8.1. Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий</p> <p>УК-8.2. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.</p>

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>УК-8.3. Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности</p> <p>УК-8.4. Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения</p> <p>УК-8.5. Управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие</p> <p>УК-8.6. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения</p> <p>УК-8.7. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения</p> <p>УК-8.8. Пользуется топографическими картами</p> <p>УК-8.9. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах</p> <p>УК-8.10. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью</p>
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1. Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9.2. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-10.1. Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности</p> <p>УК-10.2. Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей</p> <p>УК-10.3. Применяет экономические инструменты</p>
Системное и критическое мышление	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<p>УК-11.1. Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики и противодействия коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p> <p>УК-11.2. Предупреждает коррупционные риски, риски связанные с экстремизмом и терроризмом в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к правонарушениям связанных с коррупцией, экстремизмом и терроризмом</p>

## 2. Общепрофессиональные компетенции

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных	ОПК-1.1. Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно коммуникационные технологии	технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2. Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
		ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции в сфере общественного питания
		ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
		ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ОПК-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
		ОПК-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
		ОПК-4.4. Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ОПК-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

### 3. Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-1. Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.1. Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности
	ПК-1.2. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции
	ПК-1.3. Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира
ПК-2. Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.1. Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений
	ПК-2.2. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания
	ПК-2.3. Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания
	ПК-2.4. Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания
	ПК-2.5. Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания
	ПК-2.6. Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания
	ПК-2.7. Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания
	ПК-2.8. Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания