

Негосударственное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор университета

 В.В. СТЕПАНОВ

03 сентября 2013г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

*260501.65 Технология продуктов общественного питания*

Квалификация выпускника

**Инженер**

Нормативный срок освоения основной образовательной программы подготовки выпускника при очной форме обучения 5 лет.

Разработана на основе требований государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного 23 марта 2000 г, регистрационный № 183 тех\дс.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 30 августа 2013 г. № 1.

## **Квалификационная характеристика выпускника**

### **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения: крупы, бобовые, мука, крахмал, сухое молоко, плоды, ягоды, овощи, мясо, рыба, жиры, чай, кофе, табак, пряности;
- технологические процессы получения общественного питания;
- реализация, методы и средства контроля качества сырья и готовой продукции;
- нормативно-техническая документация и оборудование.

### **Виды профессиональной деятельности выпускника.**

Выпускники по направлению подготовки “Технология продуктов общественного питания” могут быть подготовлены к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

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

Конкретные виды деятельности определяются содержанием образовательно-профессиональной программы, разрабатываемой вузом.

### **Задачи профессиональной деятельности выпускника.**

Выпускник по направлению подготовки “Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания” в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач:

а) производственно-технологическая деятельность:

- осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости продукции, повышение производительности труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

б) организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений в условиях различных мнений;
- нахождение компромисса между различными требованиями (стоимости, качества и т.п.) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определение оптимального решения;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции;
- осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания;

в) научно-исследовательская деятельность:

- систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности ( в соответствии со специальностью);

- использование современных методов исследования, моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и животного сырья с заданным ассортиментом продуктов питания со сбалансированными показателями биологической ценности и качества;

- поиск путей и разработка новых способов решения нестандартных производственных задач;

- г) проектная деятельность:

- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности и неопределенности; планирование и реализация проекта;

- разработка проектов нормативно-технической документации в соответствии со специальностью на базе использования информационных технологий.

#### Квалификационные требования.

Для решения профессиональных задач инженер:

- участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию;

- разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства;

- участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков, разработке нормативов материальных затрат (технических норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов), экономической эффективности проектируемых технологических процессов;

- разрабатывает методы технического контроля и испытания продукции; анализирует причины брака и выпуска продукции низкого качества и сортов, принимает участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую продукцию;

- изучает характер взаимосвязей параметров технологических процессов и аппаратов на показатели их работы;

- рассматривает рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства; участвует в составлении патентных и лицензионных паспортов, заявок на оборудование, изобретения и промышленные образцы;

- участвует в работах по исследованию, разработке проектов и программ организации (цеха, участка ) в проведении мероприятий, связанных с испытанием оборудования и внедрением его в эксплуатацию;

- составляет графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, карты, схемы и другую техническую документацию, установленную отчетность по утвержденным формам;

- выполняет работы в области научно-технической деятельности по проектированию, строительству, информационному обслуживанию, организации производства, труда и управления; метрологическому обеспечению и техническому контролю .

- изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств;

-осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли.

Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший основную образовательную программу высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста “Технология продуктов общественного питания” подготовлен для продолжения образования в аспирантуре.

### **Характеристика профессиональной деятельности.**

Инженер по специальности 260501.65 *Технология продуктов общественного питания* должен знать:

- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов; изменение основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки;

- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, назначение испытательных лабораторий; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению;

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, организацию материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;

- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу;

- оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- правовые аспекты работы предприятий общественного питания в современных условиях;

- основы проектирования предприятий общественного питания, составление проектно-сметной документации, методы технологических и технических расчетов, принципы размещения оборудования;

владеть:

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;
- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.