
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	ОПОП ВО
		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателей:  
Ассоциация кулинаров, рестораторов  
и отельеров Республики Башкортостан  
Руководитель

 Асфандиярова М. Ш.

«26» марта 2020 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

 И.И. Габитов

«26» марта 2020 г.

Рассмотрена и одобрена Ученым советом

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

«26» марта 2020 г. протокол № 8



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки**

Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания

**Квалификация**

Бакалавр

Уфа 2020

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения	3
2 Объем основной профессиональной образовательной программы высшего образования	4
3 Характеристика содержания основной профессиональной образовательной программы высшего образования	5
3.1 Структура основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	5
3.2 Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	5
3.3 Формы аттестации обучающихся при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	6
3.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы высшего образования	6
4 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	9
5 Организационно-педагогические условия реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования	11
5.1 Образовательные технологии, применяемые при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования	11
5.2 Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования	11
5.3 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	12
Приложения	

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания (далее – ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ (далее - Университет), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана (Приложение 1), календарного учебного графика (Приложение 2), рабочих программ дисциплин (Приложение 3), программ практик (Приложение 4), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 5), а также оценочных и методических материалов, необходимых для реализации образовательной программы (Приложение 6), паспорта компетенций (Приложение 7), применения инновационных форм учебных занятий при реализации ОПОП ВО (Приложение 8).

Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих правовых и нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры»;

– Приказ Минобрнауки России от 19 ноября 2013 г. №1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре»,

– ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. (рег. номер 1332), зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.12.2015 г. № 40082;

– Положение «О порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования» (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение о порядке проведения практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

– Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (Рассмотрено и

одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

– Положение об электронной информационно-образовательной среде (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

– Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» а также иные локальные нормативные, регламентирующие в Университете организацию и обеспечение образовательного процесса.

1.1 Образовательная деятельность в рамках реализации настоящей ОПОП ВО осуществляется на русском языке.

1.2 Перечень сокращений, используемых в настоящей ОПОП ВО:

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования»;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОК – общекультурные компетенции;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

## **2 ОБЪЕМ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

2.1 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы в зачетных единицах характеризует объем программы.

2.2 Объем настоящей ОПОП ВО составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения.

Объем настоящей ОПОП ВО, реализуемый за один учебный год, составляет\*:

- в очной форме обучения - 60 з.е.;

- в заочной форме обучения – 1 курс – 58 з.е., 2 курс – 57 з.е., 3 курс – 56 з.е., 4 курс – 48 з.е., 5 курс – 21 з.е.

- при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения - не более 75 з.е.

- при ускоренном обучении - 75 з.е.

В годовой объем ОПОП ВО не включаются факультативные дисциплины.

2.3 Одна зачетная единица эквивалента 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут) или 27 астрономическим часам.

2.4 Срок получения образования по настоящей ОПОП ВО, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

- в очной форме обучения - 4 года;

– в заочной форме обучения - 4 года 6 месяцев и 5 лет (при обучении по индивидуальному учебному плану).

2.5 В случае успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающемуся присваивается квалификация «бакалавр».

### **3 ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

#### **3.1 Структура ОПОП ВО**

3.1.1 Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

3.1.2 Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части. Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

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

Способы проведения учебной практики:

стационарная;

выездная.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квали-

фикационной работы и является обязательной.

Способы проведения преддипломной практики:

стационарная;

выездная.

При разработке программ бакалавриата организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата. Организация вправе предусмотреть в программе бакалавриата иные типы практик дополнительно к установленным настоящим ФГОС ВО.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации).

3.1.3 Объем обязательной части в рамках настоящей ОПОП ВО составляет 42,5 % общего объема образовательной программы.

## **3.2 Содержание ОПОП ВО**

3.2.1 Содержание настоящей ОПОП ВО определены: паспортом компетенций, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин, программами практик, программой государственной итоговой аттестации, оценочными и методическими материалами.

3.2.2 Для реализации настоящей ОПОП ВО разработан учебный план (Приложение 1), который соответствует по перечню и объему дисциплин требованиям ФГОС ВО.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения блоков ОПОП ВО, обеспечивающих формирование компетенций. Учебный план составлен в соответствии с общими требованиями к условиям реализации образовательных программ высшего образования.

3.2.3 Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный график учебного процесса представлен в Приложении 2.

3.2.4 В ОПОП ВО приведены учебный план (Приложение 1), календарный учебный график (Приложение 2), рабочие программы дисциплин (Приложение 3), программы практик (Приложение 4), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 5), а также оценочные и методические материалы, необходимые для реализации образовательной программы (Приложение 6), паспорт компетенций (Приложение 7), применение инновационных

форм учебных занятий при реализации ОПОП ВО (Приложение 8).

При разработке рабочих программ дисциплин учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

### **3.3 Формы аттестации обучающихся при реализации ОПОП ВО**

3.3.1 Оценка качества освоения обучающимися ОПОП ВО включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, проводимые в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

3.3.2 Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам, прохождения практик.

3.3.3 Формы промежуточной аттестации обучающихся, её периодичность и порядок ее проведения, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются локальными нормативными и распорядительными актами Университета.

3.3.4 Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения настоящей ОПОП ВО в полном объеме.

### **3.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО**

Область профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований); 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья); 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) – в части оказание услуг населению в сфере общественного питания. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Область профессиональной деятельности выпускника: по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью

предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология организации ресторанного дела может работать на штатных должностях на штатных должностях в предприятиях общественного питания, а также в НИИ соответствующего профиля.

#### 3.4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объекты профессиональной деятельности выпускника: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

#### 3.4.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательская; производственно-технологическая; проектная.

#### 3.4.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

##### **научно-исследовательская деятельность:**

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

##### **производственно-технологическая деятельность:**

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и



качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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;

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;

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

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**проектная деятельность:**

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

#### **4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

4.1 Выпускник в соответствии с целями настоящей основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими компетенциями общекультурными и

общефессиональными компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

Категория общекультурных компетенций	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения общекультурной компетенции
	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>ОК-1.1. Использует методы и приемы философского анализа проблем</p> <p>ОК-1.2. Понимает основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности.</p> <p>ОК-1.3. Анализирует социально-аналитическую и научную литературу.</p> <p>ОК-1.4. Грамотно владеет навыками критического восприятия информации</p>
	ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>ОК-2.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию об основных этапах и закономерностях исторического развития общества</p> <p>ОК-2.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории</p> <p>ОК-2.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом основных этапов и закономерностей исторического развития их общества в целях успешного выполнения профессиональных задач.</p>
	ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>ОК-3.1. Использует основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>ОК-3.2. Получает экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания</p> <p>ОК-3.3. Применяет экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории</p> <p>ОК-3.4. Обладает способностью к обработке поступающей экономической информации</p> <p>ОК-3.5. Использует навыки экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.</p>
	ОК-4 способностью использовать	ОК-4.1. Знает и грамотно использует особенности правового регулирования в будущей профессио-

	основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	нальной деятельности  ОК-4.2. Использует нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия;
	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5.1. Способен понимать смысл прочитанного и услышанного, узнавать и воспроизводить, анализировать и применять усвоенные в ходе обучения знания в типичных и нестандартных коммуникативных ситуациях.  ОК-5.2. Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи  ОК-5.3. Способен преодолевать коммуникативно-языковой и культурный барьеры.
	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6.1. Знает социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов.  ОК-6.2. Эффективно взаимодействует на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре.  ОК-6.3. Грамотно управляет работой коллектива и работает в команде, всегда готов к поддержке партнерских отношений
	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК-7.1. Использует принципы самообразования, самоорганизации личности, принципы построения организационных структур и распределение функций управления.  ОК-7.2. Самоорганизует свою деятельность, постоянно повышает образование  ОК-7.3. Постоянно стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки  ОК-7.4. Владеет навыками самостоятельной работы; стремится к постоянному личностному развитию и способен сделать необходимые выводы.
	ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноцен-	ОК-8.1. Знает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности коллектива.  ОК-8.2. Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и само-

	ной социальной и профессиональной деятельности	контроля для приобретения новых знаний, и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;  ОК-8.3. Использует навыки применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива
	ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-9.1. Эффективно использует основные приемы оказания первой помощи с целью защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий  ОК-9.2. Выбирает методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

б) общепрофессиональными (ОПК):

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1.1. Имеет представление о сущности и значении информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.  ОПК-1.2. Выполняет работы в качестве пользователя персонального компьютера  ОПК-1.3. Грамотно использует языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работает с программными средствами общего назначения, также в частности работает с программой Компас; создает базы данных с использованием ресурсов сети Интернет  ОПК-1.4. Использует навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях
	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	ОПК-2.1. Владеет технологией производства блюд общественного питания, рациональными способами эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания

	<p>процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>ОПК-2.2. Грамотно использует методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p>ОПК-2.3. Способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики</p> <p>ОПК-2.4. Организует работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p>ОПК-2.5. Владеет методами составления рецептур и рационов; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
	<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>ОПК-3.1. Знает и грамотно использует требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p> <p>ОПК-3.2. Использует стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг</p> <p>ОПК-3.3. Контролирует проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p>ОПК-3.4. Организует работу производства предприятий питания и осуществляет контроль за технологическим процессом</p>
	<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>ОПК-4.1. Знает виды технологического оборудования применяемое на предприятии питания разных классов</p> <p>ОПК-4.2. Использует технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками эксплуатации различные виды технологического оборудо-</p>

		вания
	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>ОПК-5.1. Владеет организацией производства на предприятиях общественного питания и основными особенностями в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов.</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции</p> <p>ОПК-5.3. Планирует свою деятельность с учетом должностных обязанностей.</p> <p>ОПК-5.4. Использует отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей</p> <p>ОПК-5.5. Владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции</p> <p>ОПК-5.6. Организует работу производства предприятий питания и осуществляет контроль за технологическим процессом</p>

#### 4.2 Основные направления воспитательной и внеучебной работы, способствующие формированию общекультурных компетенций:

Код и содержание компетенции	Перечень и краткая характеристика мероприятий воспитательной и внеучебной работы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	- организация встреч с работодателями; - выезд на предприятия общественного питания.
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	- организация экскурсий на предприятия общественного питания; - организация встреч с работодателями; - проведение мастер-класса «Азбука вкуса».
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	- организация деловых игр («Перемена мест», «Проведение переговоров» и т.д.); - организация встреч с успешными людьми.
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	- организация деловых игр во внеурочное время; - организация встреч с представителями правовых структур во время кураторского часа.

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- посещение театров, кино, музеев, филармоний;</li> <li>- организация и проведение культурных мероприятий в группе.</li> </ul>
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в различных мастер-классах по приготовлению блюд;</li> <li>- организация встреч с работодателями;</li> <li>- выезд на предприятия общественного питания;</li> <li>- посещение театров, кино, музеев, филармоний;</li> <li>- организация и проведение культурных мероприятий в группе.</li> </ul>
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация деловых игр во внеурочное время;</li> <li>- посещение театров, кино, музеев, филармоний;</li> <li>- организация и проведение культурных мероприятий в группе.</li> </ul>
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация спортивных соревнований,</li> <li>- сдача нормативов ГТО обучающимся;</li> <li>- занятие в спортивных секциях университета</li> </ul>
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение инструктажа по технике безопасности;</li> <li>- организация встреч с представителями кафедры «БЖД и ТО»;</li> <li>- участие в соревнованиях по пожарной безопасности.</li> </ul>

4.3 Выпускник в соответствии с обобщенными трудовыми функциями, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (профессионального стандарта по данному направлению не имеется):

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический про-	<p>ПК-1.1. Знает и использует факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p>ПК-1.2. Осуществляет технологический процесс производства продукции питания продукции питания</p> <p>ПК-1.3. Рассчитывает режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирает технологическое оборудование и выполняет расчеты основных технологических процессов производства продукции</p>

	<p>цесс производства продукции питания</p>	<p>питания</p> <p>ПК-1.4. Владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p> <p>ПК-1.5. Использует базовые знания в области химии для управления и планирования процессами технологии продукции питания</p> <p>ПК-1.6. Проводит эксперимент по заданным методикам, анализирует результаты и делает выводы в соответствии с полученными экспериментальными данными</p>
	<p>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</p>	<p>ПК-2.1. Грамотно применяет современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p>ПК-2.2. Выполняет работы в качестве пользователя персонального компьютера, используя языки и системы программирования для решения профессиональных задач, а также работает с программными средствами общего назначения</p> <p>ПК-2.3. Владеет методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами</p> <p>ПК-2.4. Применяет навыки проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>
	<p>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 виб-</p>	<p>ПК-3.1. Использует на практике основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания</p> <p>ПК-3.2. Соблюдает и контролирует санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания</p> <p>ПК-3.3. Проводит контроль параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,</p>



	рации, освещенности рабочих мест	освещенности рабочих мест на их соответствие к нормативным требованиям
	ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>ПК-4.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания с учетом законов рационального питания</p> <p>ПК-4.2. Формирует структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию</p> <p>ПК-4.3. Рассчитывает режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирает технологическое оборудование и выполняет расчеты основных технологических процессов</p> <p>ПК-4.4. Применяет методы расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции</p> <p>ПК-4.5. Способен находить технические решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность</p> <p>ПК-4.6. Участвует в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности</p>
	ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>ПК-5.1. Использует на практике рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания</p> <p>ПК-5.2. Применяет методики расчета основных экономических показателей, финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p>ПК-5.3. Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивает и планирует внедрение инноваций в производство</p> <p>ПК-5.4. Организует работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p>
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нор-	<p>ПК-6.1. Грамотно применяет терминологию, используемую в индустрии питания, отечественную и зарубежную нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p>ПК-6.2. Владеет широким компетентным подходом и инструментарием разработки и исполь-</p>

	мативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	зования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания  ПК-6.3 Компетентен в финансово-экономических вопросах предприятия
	ПК-24 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию и проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-24.1. Применяет методики проведения исследований и анализирует результаты экспериментов  ПК-24.2. Грамотно использует научно-техническую информацию, а также проводит исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов  ПК-24.3. Разбирается в нормативных документах, определяющих санитарно-гигиенические нормы в предприятиях общественного питания  ПК-24.4. Использует нормативные документы определяющие требования к исследованиям и показателям объектов внешней среды, сырья и продуктов питания
	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-25.1. Изучает, анализирует и применяет научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания  ПК-25.2 Владеет основными методами лабораторной диагностики, используемых в пищевой промышленности.
	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-26.1. Использует методы описания проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций  ПК-26.2. Применяет статистические методы и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;  ПК-26.3. Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

	<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ПК-27.1. Осуществляет проектирование и реконструкцию предприятий питания.</p> <p>ПК-27.2. Разрабатывает альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.</p> <p>ПК-27.3. Использует инструменты контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.</p>
	<p>ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>ПК-28.1. Владеет методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основами проектирования и реконструкции предприятий питания.</p> <p>ПК-28.2. Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p> <p>ПК-28.3. Читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) организацией</p> <p>ПК-28.4. Разрабатывает альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>ПК-28.5. Использует компьютерные программы, составляет техническое задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>
	<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оцени-</p>	<p>ПК-29.1. Использует правила составления проектной документации.</p> <p>ПК-29.2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p>

	вать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-29.3 Владеет методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
--	---	--

4.4 Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике, обеспечивающие достижение планируемых результатов ОПОП ВО, приведены в Паспорте компетенций (Приложение 7).

## **5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **5.1 Образовательные технологии, применяемые при реализации ОПОП ВО**

Преподаватели кафедр при ведении учебного процесса сочетают как традиционные, так и инновационные методы обучения при изучении обучающимися дисциплин. Инновационные методы обучения разнообразны и включают: деловые игры; ситуационные задачи; творческие задания; научные дискуссии; тестирование; защиту рефератов; дискуссии; презентации; мультимедийные лекции и практические занятия; электронные учебные издания (приложение 8). В качестве учебно-методического материала, используется регулярно обновляющиеся наглядные пособия, применяются мультимедийное оборудование, необходимое для проведения занятий.

Для улучшения связи преемственности профессии и с целью ознакомления с основами производства проводятся круглые столы, диспуты с приглашением специалистов – практиков, руководителей хозяйств, организуются экскурсии на производство.

На всех кафедрах используются методы проблемного и индивидуального обучения, исследовательские методы, тренинговые формы.

### **5.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО**

5.2.1 Реализация настоящей ОПОП ВО обеспечена педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программ бакалавриата (магистратуры, аспирантуры) на иных условиях.

5.2.2 Квалификация педагогических работников Университета должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

5.2.3 Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц,

привлекаемых Университета к реализации программы бакалавриата (магистратуры, аспирантуры) на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.2.4 Не менее 5 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата (магистратуры, аспирантуры), и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата (магистратуры, аспирантуры) на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

5.2.5 Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

### **5.3 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО**

5.3.1 Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

5.3.2 Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

5.3.3 Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

5.3.4 Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется).

5.3. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

5.3.6 Обучающимся 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 определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

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

Руководитель ОПОП ВО



И.Т. Гареева

Декан факультета



пищевых технологий

И.Р. Газеев

Учебный план (Очное + заочное (при наличии))

**Приложение 2**

Календарный учебный график

**Приложение 3**

**Рабочие программы дисциплин  
(Аннотации рабочих программ дисциплин)**



Программы практик

**Приложение 5**

Программа государственной итоговой аттестации

**Приложение 6**

Оценочные и методические материалы, необходимые для реализации образовательной программы

**Приложение 7**

## Паспорт компетенций

### **Приложение 8**

**Применение инновационных форм учебных занятий при реализации ОПОП**

## ВО

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль (направленность) Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания

Квалификация (уровень) бакалавр

При реализации ОПОП ВО по данному направлению подготовки предусмотрено широкое применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятий решений, лидерские качества (включая, при необходимости, проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в т.ч. с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Учебная деятельность по образовательной программе в рамках реализации данного направления условно подразделена на три базовые группы: традиционную (лекционно-семинарскую), практико-ориентированная (представляющую собой трансформацию содержания и форм учебной деятельности в адекватные и предельно обобщенные содержание и формы профессиональной деятельности) и учебно-профессиональную (методы которой наиболее приближены к условиям реальной практики).

По признаку воссоздания (имитации) контекста профессиональной деятельности, ее модельного представления все технологии активного обучения делятся на неимитационные и имитационные, последние в свою очередь - на игровые и неигровые.

*Неимитационные технологии* не предполагают построения моделей изучаемого явления, процесса или деятельности. Активизация достигается здесь за счет отбора проблемного содержания обучения, использования особым образом организационной процедуры ведения занятия, применения технических средств, обеспечения диалогических взаимодействий преподавателя и обучающихся.

В основе *имитационных технологий* лежит имитационное или имитационно-игровое моделирование, т.е. воспроизведение в условиях обучения с той или иной мерой адекватности процессов, происходящих в реальной системе.

Реализация учебной деятельности в рамках существующих групп осуществляется с учетом места и специфики дисциплины в ОПОП ВО. Раскрытие форм, методов и технологий, применяемых при осуществлении образовательной деятельности представлены в рабочих программах учебных дисциплин и методических рекомендациях.

Основные методы и технологии, в т.ч. применение инновационных форм учебных занятий при реализации ОПОП ВО представлены в таблице:

Деятельности	Виды технологий и	Формы, методы и технологии
--------------	-------------------	----------------------------

	<b>методов</b>		
<b>Группа 1. Традиционная учебная деятель- ность</b>	Традиционная тех- нология	Лекционно- семинарская система обучения.	Лекции, семинары, практические занятия, лабораторные работы.
<b>Группа 2. Практико- ориентированная</b>	Неимитационные, неигровые техноло- гии и методы:	Иновационные технологии и методы активного обучения	Проблемная лекция, лекция- визуализация, лекция вдвоем, лек- ция с заранее запланированными ошибками, лекция пресс- конференция, лекция-беседа, лек- ция-дискуссия, лекция с разбором конкретной ситуации, лекция- консультация и т.д.
	Неимитационные, игровые технологии и методы:		Рефлексивно-ролевые игры, орга- низационно-деятельностные игры, экспертные игры, включая компь- ютерные.
	Имитационные, не- игровые технологии и методы:		Кейс-метод, мозговой штурм, ме- тод «обратного мозгового штур- ма», метод «двойного мозгового штурма», метод «конференции идей», контекстное обучение, заня- тия с затрудняющими условиями, методы группового решения задач (метод Дельфи, метод дневников, метод 6-6), метод развивающейся кооперации, занятия на тренажерах
	Имитационные, иг- ровые технологии и методы		Имитационные игры: деловые иг- ры, ролевые игры, имитационные игры с тренажерами, технология «Дебаты»
	Комбинированные технологии и мето- ды:		Технология «Развития критическо- го мышления». Психологические и социально-психологические тре- нинги
<b>Группа 3. Учебно- профессиональная деятельность</b>	Технологии форми- рования опыта про- фессиональной дея- тельности:	Методы и технологии, наиболее при- ближенные к условиям реальной практи- ки.	Практика по специальности. Ста- жировка, заграничная стажировка.
	Технологии форми- рования научно- исследовательской деятельности сту- дентов:		Научный семинар. НИР студентов. Авторская мастерская. Студенче- ская исследовательская лаборато- рия. Научно-исследовательские экспедиции. Гранты на выполнение самостоятельных исследователь- ских работ. Научные стажировки студентов. Научно- исследовательская практика. Науч- ные публикации.

