

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

«04» марта 2026 г.

ПРИНЯТО

*решением ученого совета

Севастопольского государственного
университета

«16» февраля 2026 года

Протокол № 13

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

**Технология и организация производства
продукции общественного питания**

Квалификация

бакалавр

Форма обучения, год набора

очная, заочная, 2026

Севастополь

2026

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Основной образовательной программы
высшего образования

**Уровень высшего
образования**

бакалавриат

(название)

**Направление
подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

(код и название)

Профиль

**Технология и организация производства
продукции общественного питания**

(название)

Квалификация

бакалавр

(название)

**Проректор по образовательной
деятельности**



(подпись)

25.02.2016

(дата)

В.Р. Душко

**Директор Дирекции развития
образовательных программ**



(подпись)

25.02.2016

(дата)

У.В. Дремова

**Директор
Института
развития города**



(подпись)

24.02.2016

(дата)

А.И. Тихонов

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы
доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование»,
к.т.н., доцент



(подпись)

20.02.2016

(дата)

И.А. Прокопенко

**Лист согласования основной образовательной программы
с представителями работодателей или их объединений
в соответствующей области профессиональной деятельности**

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания, 2026 год набора) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», отвечает требованиям профессиональных стандартов «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 №329н, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, и требованиям к выпускникам на рынке труда.

	Рецензент
Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  (подпись) Д.М. Белозерцева
Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  (подпись) Д.М. Белозерцева
Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  (подпись) Д.М. Белозерцева

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1 Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	5
1.2 Нормативные документы для разработки ООП	5
1.3 Общая характеристика ООП.....	6
1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП.....	8
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	8
2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников	8
2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	9
2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	10
3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП	12
4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СТРУКТУРУ, СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП	15
4.1 Учебный план и календарный учебный график	15
4.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)	17
4.3 Рабочие программы практик.....	17
4.3.1 Рабочие программы учебных практик.....	18
4.3.2 Рабочие программы производственных практик	21
4.4 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	26
4.5 Программа государственной итоговой аттестации	26
4.6 Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации .	27
5 СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ООП.....	27
5.1 Общесистемное обеспечение реализации ООП	27
5.2 Кадровые условия реализации ООП.....	28
5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП	29
5.4 Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	29
6 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	30
7 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ	31
8 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ... 31	31
Приложение А Индикаторы достижения компетенций	37

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Основная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) (далее – основная образовательная программа), реализуемая в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет» (далее – Университет), представляет собой систему документов, разработанную с учетом потребностей регионального рынка труда, на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (далее – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования).

Основная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде: учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ООП – основная образовательная программа;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП

1.2.1. Настоящая основная образовательная программа разработана с учетом требований следующих нормативных правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации

от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885.

- Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н.

1.2.2. Настоящая основная образовательная программа разработана с учетом требований устава Университета, Положения о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы № 42-01-09/281, принятого решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 18 от 30.08.2022) и утвержденного приказом ректора от 31.08.2022 № 1731-п, иных локальных нормативных актов, действующих в Университете.

1.3 Общая характеристика ООП

Основной целью ООП ВО является развитие у обучающихся личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачами ООП ВО являются:

– подготовка к будущей профессиональной деятельности удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления предприятиями общественного питания;

– активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников;

– обеспечение выпускников конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов;

– организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Задачами подготовки специалистов в сфере общественного питания является формирование компетентного профессионала, который оперативно реагирует на изменения внутреннего и внешнего рынка, постоянно совершенствует деятельность по повышению уровня качества продукции и обслуживания, осуществляет мероприятия по защите прав потребителей, создает необходимые условия для обеспечения населения рациональным, лечебным и лечебно-профилактическим питанием.

Севастополь имеет широкую сеть предприятий общественного питания, пищевых производств, которые интенсивно развиваются. Тенденции развития отрасли требуют от учреждения образования подготовку специалистов соответствующего уровня квалификации.

Севастопольский государственный университет является единственным высшим учебным заведением Севастополя и всего крымского региона, который ведёт подготовку по данному направлению. С целью продолжения подготовки обучающихся по востребованному на региональном рынке труда направлению в структуре университета образована выпускающая кафедра «Пищевые технологии и оборудование».

В области обучения целью ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является подготовка в области гуманитарных, социальных, математических и профессиональных знаний, предоставление образовательных услуг высшего образования, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

В области воспитания личности цель ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, готовности к деятельности в профессиональной среде, повышение общей культуры.

Университет имеет необходимую материально-техническую базу, современно оборудованные аудитории, лаборатории, специально оборудованные кабинеты, компьютерные классы, аудитории для дипломного проектирования.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими вести подготовку обучающихся по соответствующему направлению.

Практическая подготовка и последующее трудоустройство выпускников направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается в предприятиях общественного

питания, гостинично-ресторанного бизнеса, санаторно-курортного хозяйства, предприятий пищевой отрасли г. Севастополя и Крыма.

Профиль ООП – Технология и организация производства продукции общественного питания.

Форма обучения – очная, заочная.

Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

Срок получения образования по программе бакалавриата в заочной форме обучения составляет 5 лет, вне зависимости от применяемых образовательных технологий.

Язык образования – русский.

Согласно Приказу Минобрнауки России от 25 марта 2015 г. № 270 О внесении изменений в приказ Министерства Образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» выпускнику по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – бакалавр.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП определяются Правилами приёма в федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет» на обучение по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (далее – Правила приёма), ежегодно устанавливаемыми решением учёного совета Севастопольского государственного университета. Правила приёма представлены на официальном сайте Университета в разделе «Абитуриентам» (<https://www.sevsu.ru/admission/item/pravila-priema/>).

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное при поступлении на обучение по программе бакалавриата — документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной

деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «15» июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004)

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, освоившего ООП

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	Код
22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6
				Управление качеством,	D/02.6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	Код
		продуктов		безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6

2.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	технологический;	– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; – разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; – участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; – планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; – организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; – организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		– разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; – разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; – внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; – организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; – проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; – оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; – обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; – совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; – участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; – разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания
	организационно-управленческий;	– оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; – организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; – установка критериев и показателей эффективности работы производства; – определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; – организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; – определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; – формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		– выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; – разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; – операционное планирование на предприятии; – организация документооборота по производству; – организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; – управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; – контроль финансовых и материальных ресурсов; – осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; – формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; – организация профессионального обучения и аттестации работников производства; – создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; – участие в планировке и оснащении предприятий питания; – контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
	проектный	– оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; – разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; – определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; – чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; – осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; – использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с выбранными видами профессиональной деятельности.

В результате освоения ООП бакалавриата у выпускника должны быть сформированы:

универсальные компетенции (УК):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
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

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
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
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
	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

профессиональные компетенции (ПК):

- способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1);
- способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);
- способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-3);
- способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-4);
- способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания (ПК-5);
- способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации (ПК-6).

Индикаторы достижения компетенций представлены в приложении А.

ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СТРУКТУРУ, СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

4.1 Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и других нормативных правовых документов Российской

Федерации, а также локальных нормативных актов Университета, представлен в составе учебного плана.

В учебном плане, разработанном на основе ФГОС ВО (3++), отображается структура основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания).

Структура ООП		Объем ООП в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	210
Блок 2	Практики	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

В учебный план включается обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

В обязательную часть включаются, в том числе:

- обязательные дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема практик и объема государственной итоговой аттестации, – 159 зачетные единицы, что составляет 66,2 процента от общего объема программы бакалавриата.

Учебный план регламентирует перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей) и практик, формы и сроки прохождения промежуточной аттестации. В учебном плане указывается общий объем дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также объем контактной и самостоятельной работы обучающихся в часах. Для каждой дисциплины (модуля) в учебном плане указываются виды контактной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды его контактной и самостоятельной работы. В указанный объем не входят факультативные дисциплины и элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

Максимальный объем контактной работы при освоении основной образовательной программы по очной форме обучения не превышает 36 академических часов в неделю. В указанный объем не входит контактная работа по факультативным дисциплинам и элективным дисциплинам по

физической культуре и спорту. Минимальный объем контактной работы для бакалавриата очной формы обучения – 21 академический час в неделю.

Минимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения – 80 академических часов в год. Максимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения составляет 200 академических часов в год.

Объем факультативных дисциплин – 4 зачетные единицы.

Объем каникулярного времени в учебном году определяется кафедрой при разработке ООП с учетом требований Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 и отражается в календарном учебном графике.

4.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

В состав ООП бакалавриата входят рабочие программы всех дисциплин (модулей), перечисленных в утвержденном учебном плане.

Рабочие программы дисциплин содержат следующие разделы:

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, ее объем и место в структуре образовательной программы.
2. Содержание и структура дисциплины.
3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости.
5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.
6. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, обеспечивающими реализацию этих дисциплины, рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

4.3 Рабочие программы практик

В Блок 2 «Практики», в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, входят учебная и производственная практики. Учебная и производственные практики представляют собой вид учебных занятий,

непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика проводится в форме практической подготовки.

В соответствии с утвержденным учебным планом практика обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) включает следующие типы практик:

1. Типы учебных практик:

- Ознакомительная практика;
- Социальная практика (Обучение служением).

2. Типы производственных практик;

- Технологическая практика;
- Организационно-управленческая практика;
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская

работа.

Все типы практик являются неотъемлемой частью учебного процесса, его продолжением в условиях работы обучающихся в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ООП (далее – профильная организация).

Содержание и планируемые результаты практики определяются соответствующей рабочей программой практики настоящей ООП.

4.3.1 Рабочие программы учебных практик

Тип учебной практики: социальная практика (обучение служением).

Способ проведения учебной практики: стационарная.

Форма проведения практики: рассредоточенная.

Проводится в 1 и 2 семестре для ОФО и ЗФО. Объем 3 зачетные единицы (108 часов).

Ее основная цель:

– в ходе социокультурного модуля распределенной учебной (социальной) практики – ознакомление обучающихся с историко-культурным наследием Крыма и Севастополя, с музейными собраниями региона, что позволит им осознать преемственные связи прошлого, настоящего и будущего, будет способствовать самоидентификации личности, познанию себя в социокультурной действительности, научит активно и творчески применять исторические знания в широком спектре социальных взаимодействий, присущих современному миру;

– в ходе модуля профессионального волонтерства распределенной учебной (социальной) практики – формирование у будущих специалистов

готовности к осуществлению волонтерской деятельности в профессиональной области.

Ее основными задачами являются:

1) в ходе социокультурного модуля распределенной учебной (социальной) практики:

- ознакомление студентов с музейными коллекциями ведущих музеев Севастополя;

- формирование у студентов представлений об основных периодах истории Крыма и Севастополя, нашедших отражение в музейных коллекциях;

- формирование у студентов навыков самостоятельной работы со специальной литературой, умений находить и анализировать необходимую информацию;

- формирование у студентов способности рассматривать события и явления прошлого и современности с позиций значимости историко-культурного наследия, его сохранения, актуализации и трансляции;

2) в ходе модуля профессионального волонтерства распределенной учебной (социальной) практики:

- ознакомление обучающихся со структурой и основными направлениями деятельности профильной организации/структурного подразделения Университета;

- формирование у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для разработки волонтерских проектов в области филологического образования;

- привлечение обучающихся к участию в общеуниверситетских мероприятиях различной направленности;

- развитие у обучающихся личностных качеств, необходимых для осуществления волонтерской деятельности.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам «История России», «Основы российской государственности» и модулю «Технологии личностного развития», полученные в процессе обучения на 1 курсе, получить навыки практического их применения. Учебная практика является необходимой базой для изучения таких дисциплин, как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Гастрономический туризм», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания» и других, а также для прохождения производственной практики.

Тип учебной практики: ознакомительная практика.

Способ проведения учебной практики: стационарная.

Форма проведения: концентрированная.

Проводится во 2 семестре для ОФО и ЗФО. Объем 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность 2 недели.

Ее основная цель:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- получение опыта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, знакомство с предстоящей профессиональной деятельностью, закрепление теоретических знаний и приобретение опыта практической работы;

- овладение студентами современными методами, формами и орудием труда в области предприятий общественного питания;

- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

- способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Ее основными задачами являются:

- Формирование общего воображения о производстве;

- Изучение системы снабжения сырьем и сбыта готовой продукции;

- Изучение производственных процессов и технологических линий в доготовочных цехах и на участках;

- Изучение схем механической кулинарной обработки сырья;

- Ознакомление с ассортиментами и технологией полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

- Изучение отходов производства и мероприятий по рациональному использованию пищевых отходов;

- Овладение правилами эксплуатации механического и холодильного оборудования;

- Формирование навыков работы с технической документацией;

- Развитие навыков использования современных информационных технологий и прикладных программных средств при решении задач профессиональной деятельности;

- Формирование умений и навыков коммуникации в профессиональной среде;

- Совершенствование навыков эффективного взаимодействия в команде;

- Получение навыков самореализации и самоорганизации в профессиональной среде в рамках волонтерского задания.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Иностранный язык», «Высшая математика», «Физика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Физическая культура и спорт», «Современные производственные технологии в индустрии питания», «Основы общей и неорганической химии», «Биоорганическая химия пищевых систем», «Инженерная графика», «Введение в направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания», а также при изучении

модулей «Технологии личностного развития», «Прикладная урбанистика: город как система», «Прикладная урбанистика: городские проекты», полученные в процессе обучения на 1 курсе, получить навыки практического их применения.

4.3.2 Рабочие программы производственных практик

Тип производственной практики: технологическая практика.

Способ проведения производственной практики: стационарная (в профильных организациях г. Севастополя, в научно-исследовательских подразделениях производственных предприятий и фирм, научно-образовательных и инновационных центров, с которыми Севастопольский государственный университет оформляет договорные обязательства).

Форма проведения: концентрированная практика.

Проводится в 4 семестре для ОФО и ЗФО. Объем 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность 2 недели.

Ее основные цели – развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требований к сформированности соответствующих компетенций.

Ее основными задачами являются:

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение профессионального практического опыта работы;
- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов готовой пищевой продукции;
- анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- изучение и участие в организации, форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- готовностью участия в технологических процессах производства кулинарной продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Биохимические основы технологии пищевых производств», «Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности», «Материаловедение», «Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов пищевых производств», «Теплотехнические процессы и оборудование пищевых производств», «Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов», «Стандартизация и метрология», «Инженерная механика», «Микробиология» и другие, полученные в процессе обучения на 2 курсе, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: организационно-управленческая практика.

Способ проведения производственной практики: стационарная (в профильных организациях г. Севастополя, в научно-исследовательских подразделениях производственных предприятий и фирм, научно-образовательных и инновационных центров, с которыми Севастопольский государственный университет оформляет договорные обязательства).

Форма проведения: концентрированная практика.

Проводится в 6 семестре для ОФО и ЗФО. Объем 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность 2 недели.

Ее основные цели:

- закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления блюд на предприятиях общественного питания;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства;
- закрепление, расширение и систематизация планируемых результатов освоения образовательной программы, обеспечивающих подготовку обучающихся к организационно-управленческой деятельности в области переработки растительного сырья;
- формирование соответствующих компетенций.

Ее основными задачами являются освоение студентами технологических схем производства блюд из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса на предприятиях общественного питания; правил тепловой кулинарной

обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; порционирования, оформления и отпуска блюд; приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды; изучение правил охраны труда и техники безопасности; правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов. Закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику, а также изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции; приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучение применения стандартов и процесса сертификации продуктов и услуг в общественном питании и приобретение практических навыков работы технолога предприятия общественного питания, выполнение этапов работы, определенных индивидуальным заданием на организационно-управленческую практику, оформление отчета, содержащего материалы этапов работы, раскрывающих уровень освоения заданного перечня компетенций.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое предпринимательство», «Безопасность жизнедеятельности», «Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции», «Оборудование предприятий общественного питания », «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания », «Технология продукции общественного питания», «Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания», «Технология и организация ресторанного сервиса», «Лечебно-профилактическое и специализированное питание», «Гастрономический туризм» и другие, полученные в процессе обучения на 3 курсе, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способ: стационарная (в профильных организациях г. Севастополя, в научно-исследовательских подразделениях производственных предприятий и фирм, научно-образовательных и инновационных центров, с которыми Севастопольский государственный университет оформляет договорные обязательства).

Форма проведения: концентрированная практика.

Проводится в 8 семестре для очной формы контроля, для заочной – 10 семестр. Объем 9 зачетных единиц, продолжительность 6 недель.

Ее основная цель:

- формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;
- закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования;
- изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Ее основными задачами являются:

- закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику;
- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
- изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
- изучение применения ГОСТов в общественном питании;
- выполнения задания по НИР (при необходимости) с последующим исполнением его выпускной квалификационной работе;
- изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;
- приобретение практических навыков применять знания, полученные по циклу дисциплин, на практике.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Барное дело», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Техно-химический контроль в общественном питании», «Пищевые добавки», «Технология пищевых производств», «Кондитерское производство», «Цифровое проектирование предприятий общественного питания», «Гастрономический туризм», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», «Учёт и отчетность в общественном питании», «Лечебно-профилактическое и специализированное питание», «Функциональные продукты», «Промышленное производство полуфабрикатов для сети предприятий общественного питания», «Охрана труда на предприятиях отрасли» и другие, полученные в процессе обучения на 1-4 курсах, получить навыки практического их применения.

Все типы практик могут проводиться как в профильных организациях, г. Севастополя и Республики Крым, так и в структурных подразделениях Университета, предназначенных для проведения практической подготовки, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

Практическая подготовка при проведении практики в профильной организации, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, осуществляется на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – договор о практической подготовке обучающихся).

Для руководства практической подготовкой, проводимой в Университете, назначается руководитель по практической подготовке от Университета.

Для руководства практической подготовкой, проводимой в профильной организации, Университет назначает руководителя по практической подготовке из числа педагогических работников Университета; профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации практики в форме практической подготовки со стороны профильной организации.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета о прохождении практики. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

4.4 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Включают типовые задания, контрольные работы, тесты, иные формы и методы контроля, позволяющие оценить планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю); описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков.

Фонды оценочных средств для каждой дисциплины (модуля) разрабатываются кафедрами, обеспечивающими реализацию этой дисциплины (модуля), рассматриваются и утверждаются кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» в составе рабочей программы дисциплины (модуля) основной образовательной программы.

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются зачеты, зачеты с оценкой (дифференцированные зачеты), экзамены, которые проводятся в конце каждого семестра, защита курсового проекта/курсовой работы, защита отчета о прохождении практики.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение ООП, является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В ходе проведения государственной итоговой аттестации проверяется уровень подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, уровень сформированности у выпускников, освоивших ООП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Программа государственной итоговой аттестации включает:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;

- перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации.

Порядок подготовки и защиты выпускных квалификационных работ, требования к выпускным квалификационным работам определяются локальными нормативными актами Университета, а также методическими указаниями кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

4.6 Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя: примерный перечень тем выпускных квалификационных работ; описание показателей и критериев оценивания результатов защиты выпускных квалификационных работ, уровня сформированности компетенций; описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

Условия реализации основной образовательной программы определяются требованиями ФГОС ВО к условиям реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

5.1 Общесистемное обеспечение реализации ООП

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата.

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

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

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

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

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

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

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

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС), содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам, используемым на основании прямых договоров с правообладателями.

На официальном сайте Университета lib.sevsu.ru размещен перечень электронных ресурсов свободного доступа и электронный библиотечный каталог.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, для каждого обучающегося.

5.2 Кадровые условия реализации ООП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Численность педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет более 70 процентов.

Численность педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся

руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет составляет более 5 процентов.

Численность педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих 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) составляет более 60 процентов.

5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП

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

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

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

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.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающиеся с инвалидностью и лица с ограниченными возможностями здоровья (далее – с инвалидностью и ОВЗ) обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.4 Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе (далее – внутренняя

оценка качества) проводится Университетом с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО, и требований действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации программы и достижения запланированных показателей (индикаторов).

Функционирование системы внутренней оценки качества в Университете регламентируется локальными нормативными актами Университета.

При проведении оценки качества образования в Университете оценивается уровень выполнения следующих показателей:

- лицензионных требований;
- требований соответствия содержания и качества подготовки высшего образования действующим ФГОС, предъявляемых при аккредитации;
- эффективности деятельности Университета, установленных Минобрнауки России;
- дополнительных требований, устанавливаемых руководством Университета.

Мониторинг качества освоения обучающимися ООП осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам прохождения практик, по итогам выполнения курсовых работ/проектов, а также участие в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплин (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- государственной итоговой аттестации обучающихся.

По результатам мониторинга качества образования осуществляется планирование и прогнозирование развития Университета и отдельных его структурных подразделений, а также разрабатываются рекомендации и принимаются управленческие решения.

ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Локальные нормативные акты Университета, обеспечивающие качество подготовки обучающихся:

- Регламент контроля результативности учебного процесса;
- Положение о внутренней системе оценки качества образования;
- Регламент оценки качества образования в федеральном государственной автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет»;

- Регламент наполнения и использования банка информационно-аналитических материалов по показателям мониторинга качества образования;
- Регламент проведения самооценки образовательных программ (включая оценку качества по специальным критериям).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданском самоопределении, профессиональном становлении и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности.

Задачи:

- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческих способностей.

ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОВЗ

Университет предоставляет обучающимся с инвалидностью и ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (далее – адаптированная образовательная программа, АОП).

Разработка и реализация АОП для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ ориентирована на решение следующих задач:

- минимизация и устранение влияния ограничений здоровья при формировании необходимых компетенций для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, обучающихся по программе бакалавриата;

- индивидуальная коррекция учебных и коммуникативных умений, способствующая освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации обучающихся с инвалидностью и ОВЗ;

- создание в Университете специальных условий для получения образования, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимся с инвалидностью и ОВЗ;

- формирование в Университете толерантной социокультурной среды.

Отличительной особенностью АОП являются программы сопровождения, минимизирующие выраженные ограничения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в сфере обучения и в трудовой деятельности.

При поступлении на обучение по образовательной программе, обучающийся с инвалидностью и ОВЗ должен предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по АОП, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, инвалид также должен предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с указанием о необходимости обучения по АОП, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний, поэтому они обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, с обеспеченным к ним доступом обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

АОП обеспечена учебно-методической документацией в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с инвалидностью и ОВЗ обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и (или) электронного издания по каждой дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в Университете, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Университетом. Для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ Университет устанавливает особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья. Порядок освоения данной дисциплины для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ

установлен на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и в соответствии с Положением о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту при очно-заочной и заочной формах обучения, при сочетании различных форм обучения, в том числе, с применением дистанционных технологий и электронного обучения, а также при освоении образовательной программы обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

Преподаватели Университета имеют соответствующую подготовку для занятий с обучающимися с инвалидностью и ОВЗ физической культурой и спортом в специализированных группах студентов. Группы для занятий физической культурой и спортом формируются в зависимости от видов нарушений здоровья.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью и ОВЗ Университет учитывает рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно условий и видов труда.

При выборе мест прохождения практик для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ учтены требования их доступности. Формы проведения практики обучающихся с инвалидностью и ОВЗ могут быть установлены по заявлению обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и (или) экзаменов. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.):

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению:

1) для слепых:

- задания для выполнения оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

2) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

Для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- предоставляются услуги сурдопереводчика (по заявлению);

Для обучающихся с комбинированной нозологией:

- для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих промежуточная аттестация, проводимая в устной форме, проводится в письменной форме;

Для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту(сопровождающему);

- промежуточная аттестация, проводимая в письменной форме, проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене, но не более чем на 1,5 часа при проведении аттестации в письменной форме или в форме тестирования и не более чем на 0,3 часа при проведении аттестации в устной форме.

Процедура проведения государственной итоговой аттестации, в том числе защиты выпускной квалификационной работы, для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи, с учетом особенностей ее проведения для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обучающийся с инвалидностью и ОВЗ не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В заявлении обучающийся обязательно указывает на необходимость или отсутствие необходимости присутствия ассистента на государственной итоговой аттестации.

Для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ возможны следующие дополнительные формы материально-технического и информационного обеспечения процедуры государственной итоговой аттестации и защиты выпускной квалификационной работы:

Для обучающихся с нарушением зрения:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных увеличивающих устройств.

Для обучающихся с нарушением слуха:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- наличие альтернативных форм передачи учебного материала: комплекты электронных и распечатанных репрезентативных материалов, аудио- и видеоматериалы.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

Педагогические кадры, участвующие в реализации АОП, ознакомлены с психолого-физическими особенностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся. К реализации адаптированной образовательной программы могут быть привлечены кураторы, психологи (педагоги-психологи, специальные психологи), социальные педагоги (социальные работники), специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также, при необходимости, сурдопедагоги, сурдопереводчики, тифлопедагоги.

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам организации образовательного процесса, в том числе проведения государственной итоговой аттестации, доводятся до сведения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в доступной для них форме.

Материально-техническое обеспечение реализации АОП отвечает общим требованиям, определенным в федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по специальности и особым

образовательным потребностям каждой категории обучающихся с инвалидностью и ОВЗ.

Приложение А

Индикаторы достижения компетенций

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	УК-1.3. Рассматривает возможные, в том числе нестандартные, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, а также возможные последствия
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. В рамках цели проекта формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
	УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
	УК-2.3. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
	УК-2.4. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3.2. Понимает и учитывает в своей деятельности особенности поведения различных категорий групп людей, с которыми работает/взаимодействует
	УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий, планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, роста и развития коллектива, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
	УК-3.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
	УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.3. Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
	слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия
	УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык Российской Федерации и обратно
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии, учитывая разнообразие общества в социально-историческом, эстетическом и философском контекстах
	УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6.2. Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6.3. Демонстрирует интерес к учебе, профессиональной карьере и определяет стратегию профессионального развития
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Соблюдает нормы здорового образа жизни, поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности
	УК-7.3. Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития	УК-8.1. Анализирует и идентифицирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (биологических и химических факторов, технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	УК-8.2. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь; принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
	УК-9.2. Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья (ОВЗ)
	УК-9.3. Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ)
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Демонстрирует знание базовых принципов функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики
	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
	УК-10.3. Обосновывает экономические решения по сферам жизнедеятельности
	УК-10.4. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; владеет методами расчета экономической эффективности работы предприятия общественного питания
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности
	УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействует им в профессиональной деятельности
	УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения и противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения

<i>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Знает и проводит поиск принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2. Демонстрирует возможности использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.3. Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.4. Способен решать разнообразные задачи в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ): использовать и создавать контент при помощи цифровых технологий, включая поиск и обмен информацией, ответы на вопросы, взаимодействие с командой
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2. Имеет навыки использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Использует знания пищевой химии при планировании, ведении и совершенствовании технологических процессов
	ОПК-2.4. Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	ОПК-3.3. Осуществляет расчет, подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.4. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен описывать технологические процессы при производстве продукции питания
	ОПК-4.2. Способен выбрать технологические приемы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов
	ОПК-4.3. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
	ОПК-4.4. Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

<i>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</i>
	ОПК-4.5. Использует методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
	ОПК-5.2. Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
	ОПК-5.3. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	ОПК-5.4. Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продукции питания
	ОПК-5.5. Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Умеет проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.4. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.5. Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
	ПК-1.6. Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Знает, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на ведение (оптимизацию) технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3. Проводит основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-2.4. Осуществляет математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-2.6. Знает, контролирует и управляет факторами, которые влияют на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции	ПК-3.1. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.2. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.3. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля (регулирования) технологических параметров и режимов технологического

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.4. Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
	ПК-3.5. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2. Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-4.4. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	ПК-4.5. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-4.6. Разрабатывает методы санитарного, технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области	ПК-5.1. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и проектирования предприятий общественного питания
	ПК-5.2. Знает принципы составления технологических расчетов, основные объемно-планировочные решения при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-5.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	ПК-5.4. Применяет методы построения чертежей пространственных объектов, способы решения на чертежах метрических и позиционных задач, методы построения разверток, эскизов, чертежей стандартных деталей и соединений
ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	ПК-6.1. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.2. Разрабатывает с использованием современных систем автоматизированного проектирования технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.3. Владеет навыками построения и чтения сборочных чертежей, правилами оформления конструкторской документации с использованием современных систем автоматизированного проектирования