

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Тольяттинский государственный университет»

Институт химии и энергетики

(наименование института)

Кафедра «Технологии производства пищевой продукции и
организация общественного питания»

РАЗДЕЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА основной профессиональной образовательной программы высшего образования

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВО)

Технологии продуктов функционального и специализированного питания

(направленность (профиль)/специализация)

Бакалавр

(Квалификация выпускника)

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Тольятти 2024

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее по тексту – ОПОП ВО, образовательная программа) – это комплекс основных характеристик образования (цели, объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы), организационно-педагогических условий, форм аттестации, а также учебно-методических документов и оценочных материалов.

2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в действующей редакции на текущую дату);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047;
- Порядок 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 06.04.2022 № 245;
- Правила применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678;
- Порядок 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;
- Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885;
- Профессиональный стандарт, утвержденный приказом Минтруда России от 15.06.2020 № 329н;
- Устав Тольяттинского государственного университета;
- другие локальные нормативные акты Университета.

3. Термины и определения

3.1. В настоящем документе используются следующие термины и определения:

- **Основная профессиональная образовательная программа высшего образования** – это комплекс основных характеристик образования (цели, объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы), организационно-педагогических условий, форм аттестации, а также учебно-методических документов и оценочных материалов.
- **Направление подготовки / специальность** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области.
- **Направленность (профиль) / специализация** – ориентация образовательной программы, которая соответствует направлению подготовки / специальности в целом или конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки / специальности путем ориентации ее на: область (области)

профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; при необходимости – на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

- **Компетентностная модель выпускника** – комплексный интегральный образ конечного результата обучения, в основе которого лежит понятие «компетенция».
- **Область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении.
- **Компетенция** – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.
- **Результаты освоения образовательной программы** – усвоенные знания, полученные умения и опыт профессиональной деятельности.
- **Индикаторы достижения компетенций** – обобщенные характеристики, уточняющие и раскрывающие формулировку компетенции.

4. Цель ОПОП ВО

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области производства пищевой продукции и продукции специализированного и функционального питания, востребованных на рынке труда, обладающих необходимыми общекультурными, профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

5. Срок освоения ОПОП ВО

Очная форма обучения – 4 года

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок освоения ОПОП ВО может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 (один) год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения, на основании личного заявления.

6. Трудоемкость ОПОП ВО

| Квалификация | Трудоемкость (в зачетных единицах) | Трудоемкость одной зачетной единицы |
|--------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Бакалавр | 240 | 36 академических часов |

7. Сведения о структуре основной образовательной программы

| Общая структура программы | | Единица измерения | Значение сведений |
|---------------------------|---|-------------------|-------------------|
| Блок 1 | Дисциплины (модули) | зачетные единицы | 205 |
| | Обязательная часть | зачетные единицы | 116 |
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | зачетные единицы | 89 |
| Блок 2 | Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) | зачетные единицы | 26 |
| | Обязательная часть | зачетные единицы | 5 |
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | зачетные единицы | 21 |

| | | | |
|--------|--|------------------|---|
| Блок 3 | Государственная итоговая аттестация | зачетные единицы | 9 |
| | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (при наличии) | зачетные единицы | 3 |
| | Выполнение и защита выпускной квалификационной работе | зачетные единицы | 6 |

8. Область(и) профессиональной деятельности выпускников (сфера(ы) профессиональной деятельности)

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

Объект или область знаний

- Продовольственное сырье растительного и животного происхождения.
- Продукция питания различного назначения.
- Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.
- Технологическое оборудование.
- Сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.
- Центральный офис сети предприятий питания.

8. Тип(ы) задач профессиональной деятельности выпускников:

- 9.1. Технологический (основной).
- 9.2. Проектный.
- 9.3. Научно-исследовательский.

10. Особенности реализации ОПОП ВО

- 10.1. Язык реализации программы - русский
- 10.2. Использование сетевой формы реализации программы: нет
- 10.3. Реализация программы с использованием дистанционных образовательных технологий: нет
- 10.4. Образовательная программа является кросс-программой: нет.

11. Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции выпускника, формируемые ОПОП ВО) и индикаторы их достижения

Выпускник ОПОП ВО должен обладать следующими компетенциями:

11.1. Универсальные компетенции

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|--|--|
| Системное и критическое мышление | УК-1 Способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации УК-1.2 Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов. УК-1.4 Выбирает и анализирует оптимальную идею для бизнеса. УК-1.5 Применяет комплексный подход к оценке рыночных рисков, формированию маркетинговых стратегий в условиях неопределенности УК-1.6 Применяет комплексный подход к оценке рыночных рисков, формированию маркетинговых стратегий в условиях неопределенности УК-1.7 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи |
| Разработка и реализация проектов | УК-2 Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов | УК-2.1 На основе совокупности знаний о праве и государстве, а также его отраслях демонстрирует навыки правовой культуры УК-2.2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели для привлечения инвестиций в проект |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|--------------------------------|--|
| | и ограничений | <p>УК-2.3 Находит оптимальные способы решения задач по оценке экономической эффективности проекта, учитывая действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения</p> <p>УК-2.4 Находит оптимальные способы решения задач по подбору возможных источников финансирования проекта, учитывая действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения</p> <p>УК-2.5 Формулирует и решает совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели составления бизнес-плана предпринимательского проекта</p> <p>УК-2.6 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>УК-2.7 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p> <p>УК-2.8 Способствует осуществлению правовой охраны РИД, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.9 Выбирает оптимальную стратегию коммерциализации РИД, учитывая правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения</p> <p>УК-2.10 Выбирает оптимальную и наиболее эффективную стратегию продвижения с учетом имеющихся ресурсов, конкурентной среды, ожидаемого результата</p> <p>УК-2.11 Используя правовые основы и содержание понятий институтов интеллектуальной собственности и особенностей правового регулирования отношений в сфере интеллектуальной собственности способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения в дальнейшей</p> |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|---|--|
| | | профессиональной работе УК-2.12 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для написания выпускной квалификационной работы как стартапа |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. Определяет свою роль в команде для достижения поставленной цели |
| Коммуникация | УК-4 Способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном языке РФ УК-4.2 Создает на русском языке грамотные и непротиворечивые письменные тексты реферативного характера УК-4.3 Демонстрирует способность понимать, анализировать и использовать средства иностранного языка для решения стандартных коммуникативных задач в общекультурном контексте УК-4.4 Демонстрирует умение вести обмен информацией в устной и письменной формах на иностранном языке с учетом межкультурного контекста, в том числе с использованием информационно-коммуникационных средств УК-4.5 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на иностранном языке с учетом профессионального контекста, в том числе с использованием информационно-коммуникационных средств УК-4.6 Выстраивает межкультурную коммуникацию в профессиональной сфере деятельности, преодолевая |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|---|---|
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | <p>влияние социокультурных стереотипов</p> <p>УК-5.1 Интерпретирует историю России, всеобщую историю в контексте мирового исторического развития</p> <p>УК-5.2 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>УК-5.3 Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемы), обусловленные своеобразием этических, религиозных и ценностных систем</p> <p>УК-5.4 Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-5.5 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-6 Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | <p>УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.</p> <p>УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.</p> |
| | УК-7 Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | <p>УК-7.1 Придерживается здорового образа жизни и определяет роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке</p> <p>УК-7.2 Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.</p> |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|--|---|--|
| | | <p>УК-7.3 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p> <p>УК-7.4 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности</p> |
| Безопасность жизнедеятельности | <p>УК-8 Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> | <p>УК-8.1 Использует методы и средства создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов</p> <p>УК-8.2 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие</p> <p>УК-8.3 Ведет общевойсковой бой в составе подразделения</p> <p>УК-8.4 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения</p> <p>УК-8.5 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения</p> <p>УК-8.6 Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах</p> <p>УК-8.7 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью</p> |
| Инклюзивная компетентность | <p>УК-9 Способность использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> | <p>УК-9.1. Демонстрирует достаточный объем базовых дефектологических знаний.</p> <p>УК-9.2. Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.</p> |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | <p>УК-10 Способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях</p> | <p>УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономической жизни.</p> |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|---|---|
| | жизнедеятельности | УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личным бюджетом, контролирует собственные экономические и финансовые риски |
| Гражданская позиция | УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | УК-11.1. На основе знаний о праве и государстве, а также антикоррупционного и антитеррористического законодательства демонстрирует умения выявлять коррупционное поведение и имеет нетерпимое к нему отношение. |

11.2. Общепрофессиональные компетенции

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|---|---|
| Информационно-коммуникационные технологии | ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | <p>ОПК-1.1. Умеет использовать современные средства автоматизации разработки и выполнения конструкторской документации</p> <p>ОПК-1.2. Способен соотнести цель и задачи исследования с набором методов исследования, выбирать необходимое сочетание цели и средств при планировании исследований</p> <p>ОПК-1.3. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p> |
| Естественно-научные принципы и методы | ОПК-2 Способность применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <p>ОПК-2.1. Использует математический аппарат аналитической геометрии и высшей алгебры при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-2.2. Применяет математический аппарат аналитической геометрии и высшей алгебры при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-2.3. Демонстрирует владение навыками применения математического аппарата аналитической геометрии и высшей алгебры при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-2.4. Владеет математическим аппаратом при решении физических задач</p> <p>ОПК-2.5. Способен проводить лабораторный эксперимент и обрабатывать результаты измерений</p> <p>ОПК-2.6. Умеет выявлять естественно-научную сущность проблем в профессиональной области, руководствуясь законами и методами естественных наук</p> |

| Наименование категории (группы) компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|---|--|---|
| | | наук и математики ОПК-2.7. Умеет сопоставлять и обрабатывать результаты исследовательской деятельности, используя стандартное оборудование, приборы и материалы |
| Инженерные процессы | ОПК-3 Способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.1. Умеет сопоставлять и обрабатывать результаты исследовательской деятельности, используя стандартное оборудование, приборы и материалы. |
| Технологические процессы | ОПК-4 Способность осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК-4.1. Использует технологические принципы производства пищевой продукции при организации производственного процесса ОПК-4.2. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения. |
| Организация и контроль производства | ОПК-5 Способность организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса. |

11.3. Профессиональные компетенции

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|---|--|---|--|--|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| Научно-исследовательский. | <p>- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.</p> | <p>ПК-1 Способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и</p> | <p>ПК-1.1 Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции питания</p> <p>ПК-1.2 Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ПК-1.3 Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике</p> <p>ПК-1.4 Анализирует результаты экспериментов.</p> <p>ПК-1.5 Использует общие принципы подбора источников сырья для</p> | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | <p>В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>В/01.4Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>В/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p> |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|--|--|---|---|---|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | | анализировать результаты экспериментов | биотехнологических производств ПК-1.6 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции функционального питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования ПК-1.7 Проводит исследования на основе нормативно-технической документации, необходимой для управления проектом | | | пищевых продуктов |
| Технологический | - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; | ПК-2 Способность рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии | ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования ПК-2.2 Разрабатывает | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового | С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|--|---|--------------------------------------|--|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | <p>- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка.</p> | <p>производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания</p> | <p>технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p> <p>ПК-2.3 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов функционального и специализированного питания с учетом современного оборудования</p> <p>ПК-2.4 Разрабатывает технологическую документацию на производство пищевой продукции для спортивного питания и здорового образа жизни</p> <p>ПК-2.5 Разрабатывает технологическую документацию на производство пищевой продукции диетического и лечебно-профилактического питания</p> <p>ПК-2.6 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках</p> | | <p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>изготовления и специализированных пищевых продуктов С/02.5</p> <p>Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|--|--|---|---|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | | | принятой в организации технологии производства продукции функционального и специализированного питания | | | |
| Проектный. | <p>- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> | <p>ПК-3 Способность проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и</p> | <p>ПК-3.1 Производит технологические расчеты по проектированию линий пищевых предприятий по производству функционального и специализированного питания</p> <p>ПК-3.2 Выполняет объемно-планировочное решение предприятия с применением систем автоматизированного программного обеспечения</p> <p>ПК-3.3 Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические,</p> | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | <p>D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p> |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|--|--|---|---|--|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | <p>- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p> | контрольно-измерительных приборов | механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов | | <p>Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>специализированных пищевых продуктов</p> <p>Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> |
| Проектный | - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания | ПК-4 Способность применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания | <p>ПК-4.1. Применяет базовое системное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы</p> <p>ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для</p> | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | | | решения профессиональных задач ПК-4.3 Владеет методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и прочих нормативно-правовых актов | | | |
| Технологический | - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на | ПК-5 Способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг | ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|--|--|--|---|--|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | предприятиях питания. | | | | | |
| Научно-исследовательский. | - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; | ПК-6 Способен к реализации систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | ПК-6.1 Управляет качеством, безопасностью продуктов питания ПК-6.2 Формулирует предложения, разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению качества, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции ПК-6.3 Разрабатывает организационно-управленческие решения при решении вопросов управления качеством продукции на основании законодательных требований и стандартов, регламентирующих деятельность | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|--|--|--|---|--|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | | | предприятий общественного питания ПК-6.4 Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг | | | |
| Технологический | <p>- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.</p> | ПК-7 Способен применять знания биохимических процессов и свойств компонентов в пищевых системах для решения производственных задач | <p>ПК-7.1 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа свойств компонентов и процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания</p> <p>ПК-7.2 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания</p> <p>ПК-7.3 Использует знания биохимических процессов, происходящих при</p> | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <p>А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|---------------------------------------|--|---|--|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | | | <p>переработке пищевого сырья и хранении продуктов функционального и специализированного питания</p> <p>ПК-7.4 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа свойств компонентов и процессов, происходящих при переработке пищевого растительного сырья и хранении продуктов питания</p> <p>ПК-7.5 Способен применять знания биохимических процессов и свойств компонентов в пищевых системах при обогащении мучных и кондитерских изделий функционального и специализированного назначения</p> | | | |
| Технологический | - разработка и реализация мероприятий по управлению | ПК-8 Способен применять установленные | ПК-8.1 Знает классификацию и свойства основных | 22.005 Специалист по технологии продукции и | В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, | В/01.4Проведение организационно-технических |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|--|---|---|--|--|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - совершенствование работы производства и содействии совершенствованию процесса обслуживания гостей. | санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания разных групп населения | компонентов пищевого сырья. Способен применять аналитические и расчетные методы исследований для определения величины основного обмена и энергозатрат, вычисления суточной потребности в основных пищевых веществах, составления рациона питания ПК-8.2 Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия | организации общественного питания | полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| Технологический. | - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции | ПК-9 Способен к ведению технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности, разработке плана размещения оборудования, контролю параметров и режимов производства | ПК-9.1 Использует принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|---|--|---|---|--|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания. | пищевых продуктов | производства продукции общественного питания ПК-9.2 Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями | | | в соответствии с эксплуатационной документацией А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями |
| Научно-исследовательский. | - организация и осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и | ПК-10 Способен использовать основные законы фундаментальных разделов химии в планировании и регламентировании технологического процесса, проводить аналитические и физико-химические испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использовать естественно-научные знания в своей профессиональной деятельности | ПК-10.1 Использует основные химические теории при планировании, разработке и контроле производственного процесса в своей профессиональной деятельности ПК-10.2 Способен производить расчеты с использованием фундаментальных законов химических дисциплин, владеет средствами обработки и анализа экспериментальных | 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания | В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов В/02.4 Проведение |

| Тип задач профессиональной деятельности | Задача профессиональной деятельности | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Основание: Профессиональный стандарт | Обобщенная трудовая функция | Трудовые функции |
|--|---|--------------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------------|---|
| Самостоятельно установленные профессиональные компетенции | | | | | | |
| | сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания | | данных ПК-10.3Знает химический состав, пищевую и биологическую ценность, функционально-технологические свойства нетрадиционного пищевого сырья | | | лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

12. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

12.3. Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

12.5. Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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).

13. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы

13.1. Помещения должны представлять 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 должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

13.2. Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

13.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

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

14. Основные пользователи ОПОП

- Профессорско-преподавательские коллективы, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление в вузе ОПОП;
- Студенты, ответственные за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП;
- Администрация и коллективные органы управления вузом;
- Абитуриенты;
- Родители;
- Работодатели.