

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»

Е.Е. Малиновская
«15» октября 2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Код и наименование направления подготовки **19.03.04 Технология продукции и
специальности**

Уровень образовательной программы

Бакалавриат

Программа рассмотрена и принята
на заседании Ученого совета

**Протокол № 02
от 15 октября 2025 года**

Иваново 2025 г.

Основная образовательная программа высшего образования разработана на основании требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020г. № 1047)

Основная образовательная программа высшего образования рассмотрена методической комиссией Института медицины и биоинженерии 18 сентября 2025 года, протокол № 01.

Руководитель ООП
Назначен приказом ректора

Вирзум Л.В., к.х.н., доцент
№ 03-175 от 1 сентября 2025 года

ЧЛЕНЫ ГРУППЫ РАЗРАБОТЧИКОВ:

Заведующий кафедрой доклинических дисциплин, профессор

Егоров С.В., д.б.н., доцент

Заведующий кафедрой зооинженерии, доцент

Колганов А.Е., к.с.х.н., доцент

Директор Института вет. медицины и биоинженерии,

Терентьев С.С., к.в.н.

СОГЛАСОВАНО:

(подпись)

Лист регистрации изменений к основной профессиональной образовательной программе высшего образования

Код и наименование направления подготовки **19.03.04 Технология производства и специальности / организации общественного питания**

Уровень образовательной программы

Бакалавриат

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль): «Управление ресторанным бизнесом» (далее – «ОПОП», ОПОП ВО»), представляет собой систему документов, утвержденных в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Верхневолжский государственный агробиотехнологический университет» (далее - «Верхневолжский ГАУ», «Университет») с учётом 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), с учётом следующего профессионального стандарта, сопряжённого с профессиональной деятельностью выпускника: 33.008 "Руководитель предприятия питания".

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающихся, по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также, программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность «Управление ресторанным бизнесом» не относится к области информационной безопасности, не содержит сведений, составляющих государственную тайну.

1.1. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт уровня высшего образования бакалавриат направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания № 1047 от 17 августа 2020 г. (зарегистрирован в Минюсте 09.09.2020 г. № 59723).
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 06 апреля 2021 г. № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 №59778);
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (зарегистрирован в Минюсте РФ 17.07.2020 г., регистрационный № 1302). Код профессионального стандарта 22.005.
-

1.2.Перечень сокращений, используемых в тексте основной профессиональной образовательной программы

1. ОПК – общепрофессиональная компетенция
2. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
3. ОТФ – обобщенная трудовая функция
4. ПД – профессиональная деятельность
5. ПК – профессиональная компетенция
6. ПС – профессиональный стандарт
7. ПООП – примерная основная образовательная программа
8. УК – универсальная компетенция
9. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
10. з.е. – зачетная единица

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Квалификация присваиваемая выпускникам – бакалавр.

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль): «Управление ресторанным бизнесом» имеет цель развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области обучения целью ОПОП является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда, обладающих достаточным объёмом знаний и уровнем компетенций для решения профессиональных задач в области(ях):

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

– 33.008 Руководитель предприятия питания

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере предоставления услуг гостеприимства и общественного питания);

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль): «Управление ресторанным бизнесом» является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремлённости, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», приведён в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
33.008 Руководитель предприятия питания Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере предоставления услуг гостеприимства и общественного питания)	технологический	Способен осуществлять контроль и оценку процессов производства продукции	основное производство по организации питания
	Организационно управл恒ческий	Способен управлять персоналом предприятия общественного питания	Деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Организационно управл恒ческий	Способен организовывать процессы производства продукции общественного питания	процессы основного производства организации питания
	Проектный	Способен разработать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания	технологические процессы производства продукции общественного питания

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность «Управление ресторанным бизнесом» должен решать следующие соответствия с видами профессиональной деятельности:

технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения 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 учётом 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;
- 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 трудоёмкости, энергоёмкости 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 поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

- 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;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- рынка и определение направления деятельности отдела продаж по сегментам каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- 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.

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ) см. Приложение 2:

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания»

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания»:
«Управление ресторанным бизнесом».

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам: Квалификация, присваиваемая выпускникам: Бакалавр (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»).

3.3. Объём программы:

Объём программы 240 зачётных единиц (далее – з.е.) (Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020г. № 1047 (далее – ФГОС ВО).

3.4. Формы обучения: очная

3.5. Срок получения образования:

- очная форма обучения – 4 года;

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата.

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1ук-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2ук-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3ук-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и

		<p>недостатки</p> <p>ИД-4ук-1 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИД-5ук-1 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
Разработка и реализация проектов	и	<p>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</p> <p>ИД-1ук-2 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>ИД-2ук-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-3ук-2 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p> <p>ИД-4ук-2 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
Командная работа лидерство	и	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>ИД-1ук-3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p> <p>ИД-2ук-3 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p> <p>ИД-3ук-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p>ИД-4ук-3 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
Коммуникация		<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>ИД-1ук-4 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИД-2ук-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на</p>

		<p>государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИД-3ук-4 Ведёт деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИД-4ук-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным взглядам; – 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. <p>ИД-5ук-4 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД-1ук-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИД-2ук-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИД-3ук-5 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИД-1ук-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2ук-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учётом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития</p>

		<p>деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3ук-6 Реализует намеченные цели деятельности с учётом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4ук-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5ук-6 Демонстрирует интерес к учёбе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1ук-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИД-2ук-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИД-1ук-8 Перечисляет и характеризует последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм человека, методы и способы защиты от них в повседневной жизни, в профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>ИД-2ук-8 Принимает решения по обеспечению безопасности и устойчивого развития общества в повседневной жизни, в профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>ИД-3ук-8 Владеет навыками по обеспечению безопасности в системе «человек - среда обитания» для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества в повседневной жизни, в профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>ИД-4ук-8 Оказывает первую помощь пострадавшему в повседневной жизни, в профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
Инклюзивная компетентность	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания</p>	<p>ИД-1ук-9 Знает виды нозологий, связанных с ограниченными возможностями здоровья; - особенности применения базовых</p>

	в социальной и профессиональной сферах	и дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИД-2ук-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. ИД-3ук-9 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1ук-10 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике. ИД-2ук-10 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
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1ук-11 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней. ИД-2ук-11 Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе. ИД-3ук-11 Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.

Программа бакалавриата должна устанавливать следующие общепрофессиональные компетенции:

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ИД-1опк-1 Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно- коммуникационных технологий и с учётом основных требований информационной безопасности. ИД-2опк-1 Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры

	<p>с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>ИД-3опк-1 Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.</p>
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ИД-1опк-2 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ИД-2опк-2 Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ИД-3опк-2 Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ИД-1опк-3 Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-2опк-3 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-3опк-3 Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<p>ИД-1опк-4 Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов животного происхождения.</p> <p>ИД-2опк-4 Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.</p> <p>ИД-3опк-4 Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения</p>
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<p>ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.</p>

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: Производственно-технологический			
	ПК -1 <i>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов</i>	ИД-1пк-1 <i>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учёта на предприятиях питания</i> ИД-2пк-1 <i>Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</i> ИД-3пк-1 <i>Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</i> ИД-4пк-1 <i>Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</i> ИД-5пк-1 <i>Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов)</i> ИД-6пк-1 <i>Основы организации деятельности предприятий питания</i> ИД-7пк-1 <i>Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности у департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</i> ИД-8пк-1 <i>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</i> ИД-9пк-1 <i>Основы организации деятельности предприятий питания.</i> ИД-10пк-1 <i>Специализированные компьютерные программы,</i>	ПС 33.008

		<p>используемые на предприятиях питания</p> <p>ИД-11 пк-1 Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы</p> <p>ИД-11 пк-1 стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов.</p>	
	<p>ПК-2</p> <p><i>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</i></p>	<p>ИД-1пк-2 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>ИД-2пк-2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</p> <p>ИД-3пк-2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.</p> <p>ИД-4пк-2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p> <p>ИД-5пк-2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций.</p> <p>ИД-6пк-2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур.</p>	<p>ПС 22.002</p>
	ПК-3	ИД-1пк-3 Анализировать	ПС 22.002

	<p><i>Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</i></p>	<p>проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</p> <p>ИД-2пк-3 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.</p> <p>ИД-3пк-3 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p> <p>ИД-4пк-3 Знает актуальные проблемы в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и управления качеством на предприятиях общественного питания;</p> <p>ИД-5пк-3 Умеет применять основные положения нормативных-правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе; выполнять разработку новых технических регламентов;</p> <p>ИД-6пк-3 Владеет навыками ведения документированных процедур систем менеджмента качества; навыками решения конкретных задач в области стандартизации.</p> <p>ИД-7пк-3. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.</p> <p>ИД-8пк-3. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Структура и объём программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Структура ОПОП	Объём ОПОП и её блоков в з.е.
Блок 1 Дисциплины (модули)	195
Блок 2 Практика	36
Блок 3 Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата	240

5.2. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план и календарный учебный график для каждой направленности (профиля) и формы обучения, реализуемых в рамках направления подготовки представлены в [Приложении № 3](#).

5.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) являются приложением к основной профессиональной образовательной программе. [Приложение № 4](#).

5.4. Программы практик

Программы практик являются приложением к основной профессиональной образовательной программе. [Приложение № 5](#).

5.5. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации является приложением к основной профессиональной образовательной программе. [Приложение № 6](#).

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

6.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

6.1.1. Организация располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

6.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Организации, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Организации дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- 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 взаимодействия 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.

6.1.3. При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме. При реализации программы бакалавриата или части (частей) программы бакалавриата на созданных Организацией в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.2.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, 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 Организации. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2.2. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

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

6.2.4. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам,

состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

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

6.3.2. Квалификация педагогических работников Организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам (при наличии).

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

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

6.3.5. 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), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

6.4.1. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

6.5.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Организация принимает участие на добровольной основе.

6.5.2. В целях совершенствования программы бакалавриата Организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Организации.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

6.5.3. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

6.5.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение № 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
Код и наименование Области профессиональной деятельности 1		
1	33.008	Профессиональный стандарт « Руководитель предприятия питания », утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 года, регистрационный № 37510

Приложение № 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	Наименование квалификации	уровень квалификации	код	наименование	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	B/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6
				B/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	
				B/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	