МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании Ученого совета ВСГУТУ
от 27.04. 2016 (протокол № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
В.Е. Сактоев
2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

высшего образования по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(уровень бакалавриата)

Программа прикладного бакалавриата

Направленность программы:
Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения: очная, заочная

Срок обучения: по очной форме 4 года;
по заочной форме 5 лет

Присваиваемая квалификация (степень): Бакалавр

Год набора: 2016

УЧТЕНО
УКО ВСГУТУ
№ копии 1 Дата регистрации 2016
Подпись

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Улан-Удэ
2016

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация к образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 3
1. Общие положения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 4
1.1. Назначение программы и ее основное содержание 4
1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ 5
1.3. Общая характеристика ОП ВО ВСГУТУ 6
1.3.1. Цель (миссия) 6
1.3.2. Срок освоения 7
1.3.3. Трудоемкость 7
1.3.4. Требования к поступающему 7
1.3.5. Основные пользователи 7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника 8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника 8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника 8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника 8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 11
4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) 11
4.2. Учебный план 13
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 16
5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса 16
5.2. Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение учебного процесса 16
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 18
5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата 18
6. Оценка качества освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 19
7. Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников 19
Лист периодических проверок 22
Приложение А Обоснование содержания ОП ВО ВСГУТУ по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 23
Приложение Б Матрица соответствия компетенций 29
Приложение В Рецензия работодателей

АННОТАЦИЯ
к образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Целью реализации данного направления является подготовка специалистов в индустрии питания и гостеприимства, связанной с производственно-технологическим видом деятельности на предприятиях общественного питания, владеющего современными технологиями в области производства и разработки кулинарной продукции и организации обслуживания на предприятиях питания.

Область профессиональной деятельности включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности являются: 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.

Содержание образования по направлению подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: нормативная база, регламентирующая деятельность индустрии питания и гостеприимства; требования к продовольственному сырью; современное технологическое оборудование; технологии производства качественной и безопасной кулинарной продукции; организация обслуживания на предприятиях питания различных типов.

Направление «Технология продукции и организация общественного питания» имеет одноименную направленность и реализуется в рамках производственно-технологического вида деятельности.

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы бакалавриата) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания» от 01.04.2016 г. (протокол № 16), в присутствии представителя сообщества работодателей Жапова С.Ю. (индивидуальный предприниматель, столовая Улан-Удэнского Торгово-экономического техникума). Требования изложены в обосновании содержания ОП ВО ВСГУТУ и приведены в приложении А к программе.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями работодателей. Скан-копия рецензии работодателей приведена в приложении В к программе.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

I. Общие положения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.1. Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1. Настоящая образовательная программа высшего образования университета (далее – ОП ВО ВСГУТУ), реализуемая в ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (с направленностью «Технология продукции и организация общественного питания») является комплексом основных характеристик образования (объем содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Образовательная программа представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых (по профилям подготовки) требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1332.

Освоение данной ОП ВО ВСГУТУ завершается государственной итоговой аттестацией и выдачей диплома государственного образца.

1.1.2. ОП ВО ВСГУТУ по указанному направлению подготовки бакалавров регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО к результатам освоения им данной ОП ВО ВСГУТУ (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

1.1.3. ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г. №1367* «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», включает в себя учебный план, календарный учебный график (график учебного процесса), рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4 Кафедра «Технология продуктов общественного питания» (далее – ТПОП) ежегодно обновляет данную ОП ВО ВСГУТУ (в части состава дисциплин (модулей), установленных университетом в учебном плане и/или содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной, производственной и преддипломной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом требований работодателей, развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также новых руководящих и методических материалов Минобрнауки России, отраслевого УМО, решений ученого совета и ректората университета.

1.1.5 Регламент по организации периодического обновления данной ОП ВО ВСГУТУ предусматривает внесение в нее согласованных изменений и дополнений, признанных целесообразными по результатам их апробации или деятельности коллективов кафедр и университета в целом в нескольких направлениях за счет:

• повышения квалификации профессорско-преподавательского состава (ППС) обеспечивающих кафедр, реализуемого на постоянной планируемой основе, с учетом специфики данной ОП ВО ВСГУТУ;

• совершенствования культурно-образовательной среды университета, включающей элементы, позволяющих разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;

• оптимального использования имеющихся или укрепления ресурсного обеспечения ОП ВО ВСГУТУ (кадрового, учебно-методического, информационного, материально-технического);

• включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений и развития самоуправления;

• осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью на основе их публикаций информаций с оценкой возможностей и достижений университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников университета и др.).

1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ

Нормативную базу для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (принятыми в университете профилями подготовки, указанными в п. 1.1.1) составляют:

1) Федеральные законы:

• от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в редакции от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Постановления Правительства Российской Федерации:

• от 18.11.2013 г. № 1039 «Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательной деятельности».

3) Приказы Минобрнауки России:

• от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

• от 18.11.2013 № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 сентября 2009 г. № 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) «специалист», перечень которых утвержден Постановлением Правительства РФ от 30 декабря 2009 г. № 1136»;

• от 19.12.2013 г. № 1367* «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

• от 19.11.2013 № 1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)»;

• от 28.05.2014 г. № 594 «Порядок разработки примерных основных профессиональных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестров примерных основных профессиональных образовательных программ»;

• от 29.06.2015 №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

• от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования»;

4) Приказ Минтруда России от 07.05.2015 № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

5) Устав ВСГУТУ;

6) Локальные нормативные акты ВСГУТУ.

1.3 Общая характеристика ОП ВО ВСГУТУ

1.3.1. Цель (миссия)

Миссия данной ОП ВО ВСГУТУ – поддерживать и развивать традиции Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, являющегося в настоящее время одним из ведущих учебно-научно-культурных центров на Востоке Российской Федерации, активно реализующего инновационную политику в образовательной, научной, производственной, социальной и других сферах, направленную на качественные преобразования в этих областях, устойчивое социально-экономическое развитие Байкальского региона, укрепление международного сотрудничества со странами Азиатско-Тихоокеанского региона.

Цель (миссия) данной ОП ВО состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» как федеральной социальной нормы в образовательной, научной и другой деятельности университета с учетом особенностей его научно-образовательной школы и актуальных потребностей региональной сферы труда в кадрах с высшим профессиональным образованием в области индустрии питания и гостеприимства в избранном профиле подготовки. Миссия (социальная значимость) ОП заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ОП, способствовали развитию у обучающихся личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

В области воспитания целью данной ОП ВО ВСГУТУ является дальнейшее развитие существующей воспитательной среды университета с помощью комплекса мероприятий, способствующих формированию у обучающихся социально-личностных качеств, направленных на творческую активность, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, приверженность этическим ценностям, толерантность, настойчивость в достижении цели и др.).

В области обучения целью ОП ВО ВСГУТУ является подготовка обучающихся к получению качественного профессионального профильного образования, позволяющего выпускнику-бакалавру по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания успешно работать в избранной сфере деятельности на основе приобретенных в университете компетенций и способностей самостоятельно освоить и применять новые знания и умения, способствующие его устойчивости на рынке труда.

1.3.2. Срок освоения

В соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки нормативный срок освоения ОП ВО ВСГУТУ по очной форме обучения составляет 4 года.

По заочной форме срок обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев, но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Программа может быть реализована ускоренно. Объем освоения программы ускоренно по индивидуальному учебному плану независимо от формы обучения не должен превышать 75з.е. в год, не считая количество зачтенных и переаттестованных дисциплин, освоенных в процессе получения предыдущего образования (программ среднего профессионального образования; высшего образования: специалитета, бакалавриата, программ дополнительного образования). Срок освоения программы зависит от объема и скорости освоения образовательной программы с учетом указанных выше условий.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, срок получения образования составляет не более установленного для соответствующей формы обучения. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения ОП ВО ВСГУТУ по индивидуальным учебным планам может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

1.3.3. Трудоемкость

Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения по любой форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОП ВО ВСГУТУ.

Трудоемкость ОП ВО ВСГУТУ по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам, по заочной форме обучения, а также по индивидуальным учебным планам вне зависимости от форм обучения - 75 зачетных единиц.

Программа бакалавриата реализуется на русском языке.

1.3.4. Требования к поступающим

Поступающий в университет для обучения по данной ОП ВО ВСГУТУ должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

В соответствии с Правилами приема в университет, утверждаемыми ежегодно Ученым советом университета, абитуриент, поступающий для обучения по очной, очно-заочной, заочной формам за счет средств федерального бюджета или по договору с оплатой стоимости обучения с юридическими и/или физическими лицами, должен представить сертификат о сдаче Единого государственного экзамена (ЕГЭ) по общеобразовательным предметам, входящим в перечень вступительных испытаний для ОП ВО ВСГУТУ по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Абитуриент, поступающий на другие формы обучения или являющийся выпускником образовательного учреждения среднего профессионального образования, должен успешно пройти установленные Правилами приема вступительные испытания (в том числе сдачу ЕГЭ при отсутствии у него результатов ЕГЭ).

1.3.5. Основные пользователи

Основными пользователями ОП ВО ВСГУТУ данного направления подготовки являются:

- профессорско-преподавательские коллективы кафедр университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ОП ВО ВСГУТУ в универ-

ситете, а также за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и профилю подготовки;

- обучающиеся по данному направлению, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОП ВО ВСГУТУ;
- администрация и коллективные органы управления институтом (факультетом), университетом – дирекция (деканат), методическая комиссия, кафедра, научно-методический совет, ректорат и др., отвечающие в пределах своих полномочий за качество подготовки выпускников и формирование (совместно с работниками инфраструктуры) воспитательной среды университета;
- научно-техническая библиотека университета (института, факультета, кафедры) как ответственное подразделение, обеспечивающее обучающихся основной и дополнительной научной и учебно-методической литературой, справочно-библиографическими и периодическими изданиями с числом наименований не ниже предусмотренного ФГОС по данному направлению подготовки бакалавров;
- поступающие и их родители;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: 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 предприятий питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к производственно-технологическому виду профессиональной деятельности (программа прикладного бакалавриата).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с производственно-технологическим видом профессиональной деятельности по программе прикладного бакалавриата:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятия питания.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Выпускник направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с целями настоящей ОП ВО ВСГУТУ и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими компетенциями, определенными на основе ФГОС (компетенция – способность выпускника-бакалавра применять приобретенную в результате освоения данной ОП или ее части динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач по видам профессиональной деятельности).

Полный состав обязательных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Полный состав компетенций выпускника

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
Код	Краткое содержание/определение и структура компетенции по видам профессиональной деятельности
1	2
	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)	
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК) по основному виду профессиональной деятельности	
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Способность организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ДПК)
ДПК-1	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, проводить технологические расчеты, выполнять планировку предприятия питания с расстановкой оборудования
ДПК-2	Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции и услугах предприятия питания, рекламные акции, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

Отнесение к дисциплине соответствующей компетенции или группы компетенций, приобретаемых обучающимся в результате ее освоения, является мнением выпускающей кафедры. Связь компетенций (группы компетенций) с дисциплинами учебного плана приведена в Матрице соответствия компетенций (приложение Б настоящей образовательной программы).

Заведующий кафедрой ТПОП организовывает разработку обеспечивающими кафедрами компетентностно-ориентированных рабочих программ дисциплин, в которых должны быть указаны технологии формирования компетенций на занятиях лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов, курсового проекта или курсовой работы и т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры компетенций на уровнях: ***знать, уметь, владеть***. Сформулированные в рабочей программе дисциплины базовые структуры необходимы для улучшения последующих(ей) учебных(ой) дисциплин(ы) или для последующей профессиональной деятельности.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г. №1367* «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- календарный учебный график;
- учебный план подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, программа научно-исследовательской работы.
- программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.

4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)

4.1.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ОП ВО ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика, государственная итоговая аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ОП ВО ВСГУТУ.

4.1.2. Календарный учебный график разрабатывается одновременно с учебным планом и приводится в 1-м разделе учебного плана по направлению подготовки. На основании графика учебного процесса в соответствии с локальными актами университета Учебно-методическим управлением ежегодно разрабатываются сводные календарные учебные графики.

4.1.3. Календарный учебный график содержит сведения о длительности теоретического обучения в каждом учебном периоде, практик, периодов текущих аттестаций, каникул, а также мероприятий по государственной итоговой аттестации выпускников.

4.1.4. В таблице 2 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в ЗЕТ), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения.

Таблица 2 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (по очной форме обучения)

Год обучения>		**1**			**2**			**3**			**4**			**ВСЕГО**
Учебные периоды>		**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	
№ учебного периода		***1***	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***	***8***	***9***	***А***	***Б***	***В***	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		**16+2**	**16+2**	**6**	**16+2**	**16+2**	**6**	**16+2**	**16+2**	**6**	**16+2**	**16+2**	**6**	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		28	28		28	29		24	26		30	10		203
ПРАКТИКИ				4			3			10		12		29
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)				4										*4*
Производственная практика 1 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)							3							*3*
Производственная практика 2 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)										10				*10*
Преддипломная практика												12		*12*
ГИА													8	8
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена													*3*	*3*
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													*5*	*5*
ВСЕГО	в триместре>	28	28	4	28	29	3	24	26	10	30	22	8	240
	в учебном году>	60			60			60			60			240

Таблица 3 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (по заочной форме обучения)

Год обучения>		**1**			**2**			**3**			**4**			**5**			**ВСЕГО**
Учебные периоды>		**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	
№ экзаменационной сессии		***1***	***2***		***3***	***4***		***5***	***6***		***7***	***8***		***9***	***А***		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		14	18		20	22		24	25		24	22		24	10		203
ПРАКТИКИ							4			3			10		12		29
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)							4										4
Производственная практика 1 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)										3			10				13
Производственная практика 2 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)																	
Преддипломная практика															12		12
ГИА																8	8
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																*3*	3
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																*5*	5
ВСЕГО	в семестре>	14	18		20	22	4	24	25	3	24	22	10	24	22	8	240
	в учебном году>	32			46			52			56			54			240

4.1.5. Для реализации программы в сокращенные сроки по заочной форме обучения составляется индивидуальный учебный план.

4.1.6. Программа разрабатывается, исходя из требований ФГОС по данному направлению подготовки бакалавра в части требований к структуре программы: программа состоит на 3-х блоков:

- блок 1 «Дисциплины (модули)», в т.ч. базовая и вариативная части;
- блок 2 «Практики»;
- блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В таблице 4 указана структура программы бакалавриата.

Таблица 4 - Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы по УП, ЗЕТ	
		очно	заочно
Блок 1	Дисциплины (модули)	203	203
	Базовая часть	114	114
	Вариативная часть	89	89
Блок 2	Практики	29	29
	Вариативная часть	29	29
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	8	8
	Базовая часть	8	8
Объем программы бакалавриата		240	240

4.2. Учебный план

4.2.1. Учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является основным университетским нормативно-методическим документом ОП ВО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-воспитательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в ЗЕТ – зачетных единицах и академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, распределения объемов аудиторий учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы обучающихся, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный выпускающей кафедрой «Технология продуктов общественного питания», предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними (указанием соответствующих пре- и постреквизитов – предшествующих и последующих дисциплин или элемента учебного процесса для изучения данной дисциплины), которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов);
- рациональное распределение учебных курсов и дисциплин (модулей) по соответствующим учебным блокам (УБ) с позиций равномерности учебной работы студентов и их загруженности;
- эффективное использование кадрового и материально-технического потенциала кафедр университета.

4.2.2. Для реализации данной ОП ВО ВСГУТУ, созданной на основе ФГОС по направлению подготовки и использующей систему ЗЕТ, разработан компетентностно-ориентированный типовой учебный план, на основе которого разрабатываются индивидуальные учебные планы.

Индивидуальный учебный план (ИУП) составляется с помощью преподавателя выпускающей кафедры в соответствии с требованиями с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса. ИУП определяет образовательную траекторию при обучении по очной или заочной форме в нормативные сроки по ФГОС и формируется по принятой в университете форме на каждый учебный год по личному заявлению обучающихся.

ИУП также составляется для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При реализации программы бакалавриата предусмотрена возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированных адаптационных дисциплин (модулей) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.2.3. Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса, как для очной формы обучения, так и для заочной формы обучения и служит основой для составления рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практики) и расписания учебных занятий, уточнения названий курсов и дисциплин по выбору студента, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ОП ВО.

4.2.4. Общенаучная (фундаментальная), профессиональная и специальная (профильная) подготовка выпускника – бакалавра данного направления охватывает широкий диапазон учебных дисциплин (модулей) и курсов, в результате изучения которых выпускник в целом должен быть способен демонстрировать профессиональные компетенции.

4.2.5. Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на бумажном носителе согласовывается и утверждается в утвержденном в университете порядке и хранится в делах выпускающей кафедры. Скан-копия учебного плана размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование».

4.2.6. Последовательность освоения дисциплин (модулей), предусмотренная ТУП (а также ИУП), основана на их преемственности и определяется логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов), на основе которых разработчики РП – учебно-методического комплекса каждой дисциплины (модуля) должны сформулировать планируемые результаты обучения в форме знаний, умений, навыков и приобретаемых компетенций.

4.2.7. Трудоемкость учебной работы, необходимая для освоения отдельных дисциплин (модулей), определяется объемом и характером формируемых компетенций, значением каждой дисциплины (модуля) в системе подготовки бакалавра, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и практических работ, воспитательными задачами и др.

4.2.8. В соответствии с локальными нормативными актами университета по вопросам планирования и организации учебного процесса:

1) Трудоемкость всех видов учебной работы, определяемой ОП ВО ВСГУТУ, разработанных на основе ФГОС ВО, измеряется зачетными единицами трудоемкости (ЗЕТ), совместимыми с кредитами ECTS (Evropean Credit Transfer System – Европейская система взаимозачета кредитов).

Зачетная единица трудоемкости – унифицированная единица измерения объема учебной работы обучающегося / преподавателя. 1 ЗЕТ равен 36 академическим часам (длительностью 45 минут) учебной работы.

2) Измерение трудоемкости учебной работы в зачетных единицах предполагает:

− оценку качества обучения по принятой в системе российского образования шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»);

− начисление обучающемуся зачетных единиц при положительной оценке его учебной работы.

3) Реализация Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования в университете предполагает:

− индивидуально-ориентированную организацию учебного процесса;

− накопительный характер результатов обучения, который предполагает учет всех ранее набранных обучающимся зачетных единиц по всем уровням образования;

− использование стимулирующей балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения».

4.2.9 Аудиторная работа в ТУП предполагает проведение лекций (далее – Лк), лабораторных работ (далее – Лб) и/или практических занятий (далее – Пр) в соответствии с общими требованиями к ним.

Разработчикам РП каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации соответствующего вида учебных занятий (Лк, Лб или Пр) с использованием активных и интерактивных форм их проведения, в том числе с предусмотрением встреч с представителями компаний, организаций, мастер-классов экспертов и специалистов.

4.2.10 Каждая РП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на бумажном носителе согласован и утвержден в утвержденном в университете порядке и хранится в делах кафедр, реализующих соответствующие дисциплины. Скан-копия рабочей программы размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование» в виде сборника рабочих программ. Там же размещаются сборник аннотаций к рабочим программам и методические рекомендации по организации изучения дисциплины также в виде сборника методических материалов по направлению подготовки.

4.2.11 В соответствии с ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания раздел ОП ВО ВСГУТУ «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированной на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная, в т.ч. преддипломная. Способы проведения практик: стационарная, выездная. Формы проведения практик: дискретная. Учебная практика осуществляется для получения первичных профессиональных умений и навыков. Производственная практика – для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Преддипломная практика – для выполнения выпускной квалификационной работы.

Исходя из назначения каждой практики, ее целей и задач кафедра ТПОП проводит выбор места проведения практики (базы практики – предприятия, учреждения, организации, НИИ, испытательные лаборатории и органы сертификации, лаборатории кафедр университета и др.), обладающего необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и заключает с базой практики договор, а также разрабатывает, согласовывает с базой практики и утверждает в установленном порядке программу каждого вида практики.

Все мероприятия по организации и проведению практики обучающихся (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями локальных нормативных актов и организационно-распорядительных документов университета.

Скан-копии полнотекстовых программ практик размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование» в составе сборника рабочих программ. В аннотированном виде программы практик размещаются на сайте в составе сборника аннотаций.

4.2.12 Итоговая (государственная итоговая) аттестация (ГИА) выпускника в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра является обязательной и проводится после освоения всей ОП ВО ВСГУТУ в полном объеме – в заключительном блоке четвертого года (курса) по очной форме обучения и пятого курса – по заочной форме обучения.

ИА включает государственный экзамен (введенный по решению Ученого совета университета) и защиту БВКР - бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Проведение всех этапов ГИА по рассматриваемому направлению проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями локальных нормативных актов университета.

4.2.13 Цель ГИА выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач.

Основными задачами ГИА являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ОП ВО ВСГУТУ;
- оценка качества реализации настоящей ОП в университете.

4.2.14 По данному направлению выпускающей кафедрой разрабатывается, согласовываются и утверждаются программа ГИА. Программа ГИА по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в аннотированном виде размещаются на сайте университета в разделе «Образование» в составе сборника аннотаций.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

5.1.1. Реализация ОП ВО ВСГУТУ бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового характера.

5.1.2. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет по очной форме – 82,89 %, по заочной форме – 78,51%.

5.1.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет по очной форме – 70,53%; по заочной форме – 90,83%.

5.1.4. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников университета, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 –х лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет по очной форме – 5,26%; по заочной форме – 6,3%.

5.2 Информационное, учебное, учебно-методическое обеспечение учебного процесса

5.1.1. ООП бакалавриата обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Все студенты обеспечены на 100 % методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию.

Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и локальной сети университета.

5.1.2. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам учебного плана бакалавриата. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-

библиографические и специализированные периодические издания. Библиотечные фонды располагают такими периодическими изданиями, как «Питание и общество», «Ресторатор», «Вопросы питания», «Ресторанные ведомости», «Торговля и общественное питание», «Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании» и др.

5.1.3. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

5.2.4. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории ВСГУТУ, так и вне ее.

5.2.5. Обучающиеся и педагогические работники обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам, которые указаны в рабочих программах дисциплин (модулей). Профессиональные базы данных и информационные справочные системы ежегодно обновляются.

5.2.6. ОП ВО ВСГУТУ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которой прописан в рабочих программах дисциплин (модулей). Комплекты лицензионных программ ежегодно обновляются.

5.2.7. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.2.8. Электронно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах (учебные планы, сборники аннотаций к рабочим программам, сборники полнотекстовых рабочих программ дисциплин (модулей), сборники методических материалов по организации изучения дисциплин (модулей), программы практик, программы ГИА размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование»);

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы (фиксация хода образовательного процесса и его результатов осуществляется в локальной системе АИС «Контингент»);

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения при реализации дистанционных образовательных технологий осуществляется в системе «Moodle»;

- формирование электронного портфолио обучающихся, в т.ч. сохранение работ обучающихся, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в т.ч. синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет» («Moodle», e-mail, FTP, форум на сайте ВСГУТУ, на страницах специализированных групп в социальных сетях).

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. За разработку и техническое сопровождение информационно-образовательной среды отвечает Центр новых информационных и телекоммуникационных технологий ВСГУТУ. Контент обеспечивается научно-педагогическим сообществом университета. Ежегодно профессорско-преподавательский состав повышает квалификацию по вопросам электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.3.1. Для реализации основной образовательной программы бакалавриата университет располагает специальными помещениями, представляющими собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы и помещениями для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам.

5.3.2. Используемая для реализации образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания общая площадь помещений составляет не менее 10 квадратных метров на одного обучающегося (приведенного контингента) с учетом учебно-лабораторных зданий.

5.3.3. При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях (в организациях) или иных структурных подразделениях университета реализация образовательной программы бакалавриата обеспечивается совокупностью ресурсов материально-технической базы и учебно-методического обеспечения ВСГУТУ и организаций согласно договоров.

5.3.4. Материально-техническое оснащение помещений:

- специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (интерактивные доски, персональные компьютеры, видеопроекторы и др.), служащими для представления учебной информации большой аудитории;

- для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (информационные стенды, плакаты и пр.), обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей);

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (университетские компьютерные классы, читальные залы Научной библиотеки ВСГУТУ и др.) оснащены компьютерной техникой с выходом в «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

5.3.5. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности. Сведения о лабораторном оборудовании представлены в соответствующих Паспортах лабораторий.

5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательной программы в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской

Федерации от 02 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный номер № 29967).

6. Оценка качества освоения ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

6.1. Ответственность за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программ бакалавриата, получения обучающимися требуемых результатов освоения программы несет ВСГУТУ.

6.2. Уровень качества программы бакалавриата и ее соответствие требованиям ФГОС устанавливается в процессе проверок выполнения лицензионных требований, а также в процессе государственной аккредитации. Уровень качества программы бакалавриата и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

6.3. Оценка качества освоения программ бакалавриата обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и практике устанавливаются учебным планом, рабочей программой и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в соответствующих локальных нормативных актах (в том числе особенности процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

6.4. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ВСГУТУ создают фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности ВСГУТУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов – работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей.

6.5. Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы отдельных преподавателей. Для этого образовательная программа размещается на официальном сайте ВСГУТУ в разделе «Образование».

6.6. Итоговая (государственная итоговая) аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

7. Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа, которая призвана способствовать успешному выполнению миссии университета в части подготовки конкурентоспособных специалистов, лидеров производства и бизнеса, обладающего высокой культурой, социальной активностью, качествами гражданина-патриота; реализация стратегии государственной молодежной политики Российской Федерации в научных и учебно-воспитательных проектах ВСГУТУ.

Главной целью является воспитание разностороннее развитой личности, конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием. Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

1) формирование университетской полноценной социально-педагогической и социокультурной воспитывающей среды;

2) формирование у обучающихся нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;

3) сохранение и развитие лучших традиций и выработка у обучающихся и аспирантов чувства принадлежности к университетскому сообществу и выбранной профессии;

4) ориентация обучающихся на активную жизненную позицию;

5) удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

6) формирование и активизация деятельности молодежных объединений.

Критериями эффективности функционирования системы воспитательной и социокультурной деятельности в университете являются: взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - студентов и преподавателей; неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социокультурного процессов.

Деятельность университета в данной области осуществляется на основе:

- федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (в редакции Федерального закона от 21 июля 2014 г. №256-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральных законов «О воинской обязанности и военной службе», «О ветеранах», «О днях воинской славы и памятных датах России», «Об увековечении Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, принимаемых в соответствии с ними;
- указа Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
- концепции модернизации российского образования на период до 2020 года;
- стратегии государственной молодежной политики в Российской Федерации (утверждена распоряжением Правительства РФ от 18 декабря 2006 г. №1760-р);
- федеральной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту на 2010-2020 годы»;
- государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации»;
- рекомендаций по организации внеучебной работы со студентами в образовательном учреждении высшего профессионального образования (письмо Министерства образования РФ от 20 марта 2002 г. № 30-55-181/16);
- постановлений Правительства РФ, постановлений и приказов Министерства образования и науки РФ;

- концепции воспитательной работы в Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления.

Для создания и совершенствования социокультурной среды как непременного условия эффективного функционирования университета решаются следующие задачи:

- осуществления учебно-научно-воспитательного процесса;
- организации быта, досуга и отдыха;
- художественного и научно-технического творчества;
- развития физической культуры и спорта;
- формирования здорового образа жизни;
- создание комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

Лист периодических проверок

Дата проверки	Потребность в корректировке документа (да/нет)	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений или дополнений
31.08.2017	Да	П.1.1.3 заменить слова «приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» на «приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»
31.08.2017	Да	Раздел 1.2 «Нормативную базу для разработки ОП ВО ВСГУТУ по …» п. 3 дополнить Приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»
31.08.2017	Да	Раздел 4, абз. 1 слова «приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г. №1367» заменить на «приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301»

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания» от 01.04.2016 г. (протокол № 16).

Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Анализ востребованности специалистов

В связи с переходом России на инновационную модель развития, преобразованием на двухуровневую модель подготовки специалистов (бакалавр-магистр) требуется организация учебного процесса на уровне бакалавриата, обеспечивающая соответствующий набор компетенций, отвечающих требованиям современного состояния и перспективам развития индустрии питания и гостеприимства.

Общественное питание одна из самых быстрореагирующих отраслей на экономические изменения в мире, стране, регионе, формирующаяся на исторически сложившихся традициях питания и появления инновационного технологического оборудования, позволяющего совершенствовать процесс производства кулинарной продукции. В связи с этим остро встает необходимость подготовки конкурентоспособного специалиста в производственно-технологическом и научно-исследовательском видах деятельности.

Необходимость осуществления подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обусловлена:

- актуальностью проблемы обеспечения потребителей кулинарной продукцией, обеспечивающих не только качество соответствующего уровня, но и гарантирующей безопасность для здоровья;
- необходимостью организации современного производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;
- необходимостью организации современного уровня обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- спросом на региональном рынке на специалистов высшей квалификации в сфере общественного питания. Данный спрос сохраняется со стороны работодателей – предприятий общественного питания: потребительское общество «Буркоопсоюз», пищеблоки учреждений образования и здравоохранения, рестораны «Тенгис», «Бурятия», «Ургы», «Раздолье», «Лондон», «Сплетни», кафе «Traveler's Coffee», «Оранж хаус», и др.

Решение обусловленных данной проблемой задач требует фундаментальной подготовки специалистов, обладающих знаниями и умениями в области технологии и организации общественного питания с учетом современных тенденций в проведении технологических процессов, функциональных возможностей современного технологического оборудования, появления новых видов пищевого сырья; инновационных способов обслуживания потребителей.

Реализация предлагаемого направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предполагает использование положительного опыта, накопленного в рамках программ подготовки специалистов. Систему аналитических компетенций выпускника бакалавриата планируется развивать и совершенствовать, с учетом систематического анализа отзывов потребителей, и сотрудничества с предприятиями и организациями региона.

В Сибирском федеральном округе подготовку по направлению осуществляют три высших учебных заведений. В Республике Бурятия вопросам подготовки специалистов

индустрии питания уделяется важное внимание. Постановлением Правительства Республики Бурятия была утверждена Программа социально-экономического развития Республики Бурятия 2017-2026 г, на основе которой предприятия и организации республики разрабатывают собственные программы развития на долгосрочный период, одним из разделов которых является Политика в образовательной сфере, которая должна основываться на осуществлении непрерывного процесса подготовки кадров в области качества и предусматривать организацию непрерывного обучения в области управления качеством, систематическое проведение выставок, конференций, семинаров по вопросам качества, проведение уроков качества в школах и колледжах республики и др. Часть мероприятий связана с организацией подготовки кадров в учреждениях высшего, среднего и начального профессионального образования и переподготовки персонала предприятий по овладению современными технологиями производства и методами организации обслуживания в общественном питании.

Анализ трудоустройства выпускников специальности «Технология продукции общественного питания» и направления «Технология продукции и организация общественного питания» показывает, что около 90% устраиваются на предприятия общественного питания как в г. Улан-Удэ, так и в районах Республики Бурятия и за ее пределами.

Таким образом, реализация государственной политики в области питания и гостеприимства обеспечения качественной и безопасной услуги питания, разработка и внедрение новых технологий и совершенствование существующих на предприятиях питания различных типов и форм, организация производства и обслуживания на предприятиях питания общедоступной сети, а также социальной сферы (учреждения здравоохранения, образования и др.) приводит к росту потребности экономики республики в соответствующих специалистах, т.е. бакалаврах по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

2. Проблемы формирования содержания подготовки по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» областями профессиональной деятельности выпускника являются: обработка, переработка и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий общественного питания; эксплуатация технологического оборудования предприятий питания; разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

При этом выпускник должен быть готов к профессиональному осуществлению производственно-технологического вида деятельности.

Одним из вопросов, связанных с содержанием подготовки таких специалистов, является определение того, кто же он - специалист в области индустрии общественного питания? Данный вопрос возникает в связи с тем, что изначально велась подготовка инженеров по специальности «Технология продукции общественного питания». Присоединение России к Болонскому процессу в сентябре 2003 года, призванному сближению и гармонизации систем высшего образования стран Европы с целью создания единого европейского пространства высшего образования привело к внедрению поэтапного высшего образования с обучением на начальном этапе по системе бакалавриат, а в последующем в магистратуре и аспирантуре.

Внедрение современных подходов к обеспечению качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания, расширение сферы деятельности специалиста в данной области фактически доказали необходимость подготовки профессионала,

обладающего, наряду с инженерными, экономическими и управленческими компетенциями. Современный специалист в индустрии питания - специалист по обработке продовольственного сырья, производству полуфабрикатов и продукции различного назначения, эксплуатации технологического оборудования, разработке новых продуктов здорового питания, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, контролю за эффективной деятельностью предприятий питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектированию и реконструкции предприятий питания. Именно такие сотрудники необходимы современной индустрии общественного питания.

В условиях появления и внедрения новых технологий, диверсификации потребительских требований, внедрения инноваций в процессы производства продукции общественного питания и оказания услуг, в эпоху кардинальных перемен во всей системе глобальных экономических отношений специалист в области общественного питания должен постоянно развиваться, внедряя новые технологии при производстве кулинарной продукции, в том числе обеспечивающей здоровье нации.

В российской высшей школе подготовка специалистов включала кроме фундаментальной составляющей специализации с полным циклом к профессиональной деятельности. В новых социально-экономических условиях изменилась структура рынка труда, отменена система государственного распределения, упразднен статус молодого специалиста. Произошел «разрыв» в системе «вуз-предприятие», которая работала на адаптацию молодых специалистов на производстве, исчезло наставничество, изменилась не в лучшую сторону и система гостеприимства гостей на предприятиях общественного питания. Уровень взаимодействия вуза (кафедры) и работодателей мало изменился за последние годы. Работодатели не всегда принимают участие в учебном процессе, однако требуют выпускников, обладающих большим объемом теоретических знаний и владеющих широким спектром практических навыков.

Кроме того, имеется ряд проблем, связанных с пониманием квалификации «бакалавр» в профессиональном плане у руководителей и предпринимателей индустрии питания в плане непонимания роли, содержания и функций деятельности. Одной из проблем является также, какую ступень в производственной цепочке должен или сможет занять бакалавр и чем отличается от повара, технолога, заведующего производством.

В связи с вышеперечисленным важно, чтобы бакалавры по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» обладали не только достаточными знаниями теоретического материала, но и владели хорошим уровнем профессиональных практических навыков в технологии кулинарной продукции общественного питания и организации услуг данной сферы.

Таким образом, реализация государственной политики в области повышения качества услуг питания и здоровья нации, зависящего в первую очередь от потребляемой пищевой продукции приводит к потребности в выпуске в соответствующих специалистов, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Анализ требований профессионального сообщества и работодателей региона по содержанию подготовки

3.1. Анализ требований профессионального сообщества

Профессиональные стандарты индустрии питания и гостеприимства и питания разработаны совместными усилиями экспертов и ведущих специалистов ресторанной индустрии при организационно-методическом содействии Министерства труда и социального развития Российской Федерации и утверждены Президентом Федерации рестораторов и отельеров. Профессиональные стандарты являются нормативными документами и предназначены для работников сферы общественного питания. Профессиональные стандарты представляют собой минимально необходимые требования к профессиональному уровню работников с учетом обеспечения качества и производительности работ по определенной

профессии. Они включают в себя, наряду с другими данными, перечень конкретных должностных обязанностей, рассматриваемых с точки зрения знаний, умений и навыков, выполнение которых позволит работнику качественно реализовывать трудовые функции в границах его компетентности. Стандарт определяет несколько уровней профессиональной подготовки (рис. 1) для каждой профессии (рис. 2), а также требуемый уровень профессионального образования и обучения для каждой профессии (табл. П1)

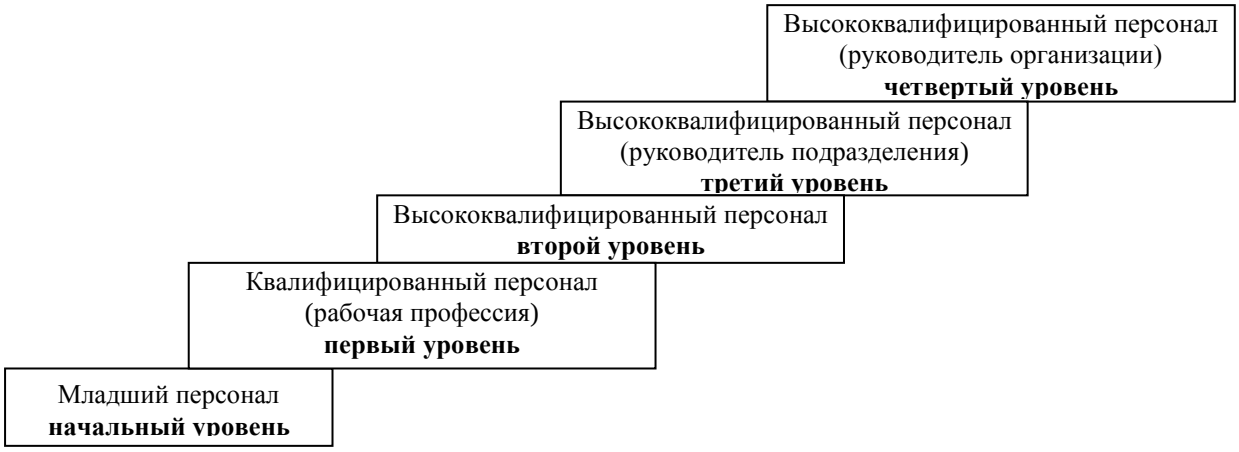


Рис. 1 - Профессиональные роли персонала индустрии питания

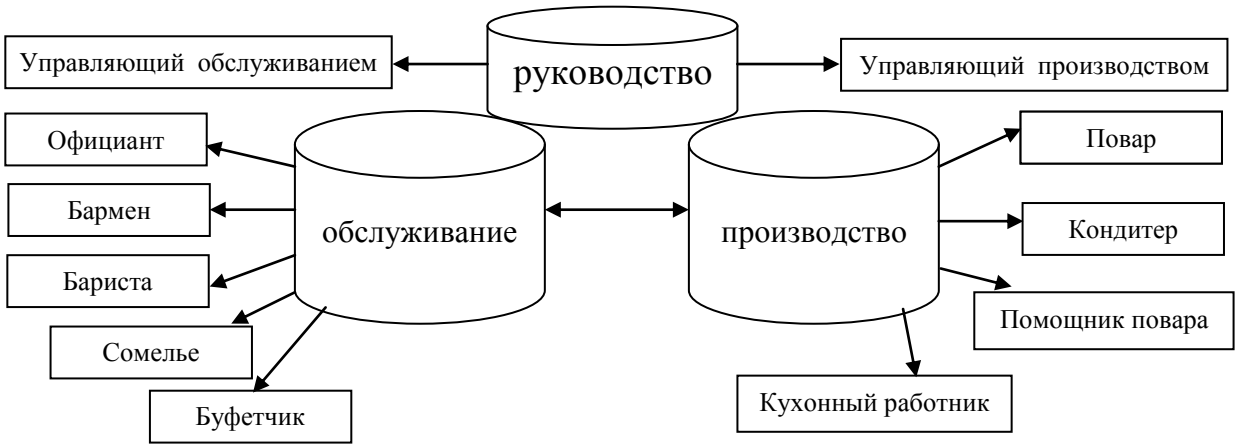


Рис. 2 - Взаимосвязь должностей ресторанной индустрии
и индустрии питания и гостеприимства

Таблица А1 - Требуемый уровень профессионального образования каждого звена

Уровень	Профессиональное образование
Начальный	Профессиональное обучение на месте или в центре внутрифирменной подготовки или учебном центре
Первый	Профессиональное образование в образовательном учреждении начального (по профессии) или среднего (квалификация «Техник-технолог») профессионального образования
Второй	Среднее (квалификация «Техник-технолог») профессиональное образование (в т.ч. повышенного уровня)
Третий	Практико-ориентированный бакалавр или среднее профессиональное образование повышенного уровня + освоение компетенций, соответствующих единицам профессионального стандарта данного квалификационного уровня в системе дополнительного профессионального образования или высшее профессиональное образование (бакалавр)
Четвертый	Практико-ориентированный магистр или высшее профессиональное образование (магистр, специалист)

Каждый профессиональный стандарт содержит сведения о направлении деятельности работников по профессии на каждом уровне, перечень должностных обязанностей для работников соответствующего уровня, а также приведены основные умения, навыки и знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей.

Таким образом, для образовательных учреждений профессиональные стандарты дают возможность создать основу для разработки учебных программ и материалов в поддержку профессиональной подготовки, контролировать воздействие своих учебных программ и результатов профессиональной подготовки, развивать систему образования и профессиональной подготовки, которая обеспечивала бы гибкость и высокое качество.

3.2. Анализ требований работодателей региона

В последнее время требования работодателей сферы общественного питания к выпускникам вузов еще более возросли, что во-многом обусловлено обновлением содержания и структуры рабочих мест. Работодатели, отвечающие вызовам инновационной экономики, стремятся увеличить эффективность отдачи от рабочей силы за счет внедрения ротации рабочих мест, гибкости наемного труда и разнообразия производимых работником операций, совершенствования трудовых навыков и повышения адаптивности персонала, проведения непрерывного обучения, внедрения гибких графиков работы и т.д. В настоящее время, в условиях третьей профессиональной революции, глобальной конкуренции на рынке труда первенство принадлежит высокообразованным работникам - транспрофессионалам. Это специалисты, которые в силу своего проектного мышления и оригинальных способов организации деятельности и творческого потенциала могут успешно работать в различных профессиональных сферах. Следовательно, современный выпускник вуза должен иметь так называемый новый проектный тип мышления, основу которого составляет не стремление к стабильной и возрастающей карьере в рамках одной организации, а мотивированный интерес к конкретному проекту организации и получению признания среди своих коллег-профессионалов.

В региональной общественной организации «Байкальское гостеприимство», членами которой являются ведущие предприятия общественного питания города Улан-Удэ, выпускник вуза должен обладать следующими требованиями: организаторские и руководящие способности; способность обучения младшего персонала; разработка и актуализация нормативных и технологических документов на предприятии; проведение мероприятий по контролю качества; ведение учета и отчетности (в т.ч. по автоматизированной системе), разработка новых производственных программ, разработка и внедрение новых (фирменных) блюд и изделий; организация тематических приемов. Однако изменения структуры системы образования, переход на двухуровневую систему ставят работодателей перед вопросом, кто такой магистр и чем отличается от бакалавра или инженера?

Практически все предъявленные работодателями и профессиональными сообществами требования регламентируется Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению, а также профессиональными стандартами индустрии питания и гостеприимства (Основная цель профессиональной области деятельности - обслуживание различных категорий гостей в ресторане, баре и других предприятиях питания, на массовых мероприятиях и в номерах отелей) и индустрии питания (Основная цель профессиональной области деятельности - оказание услуг в области питания различным группам потребителей), и отражены в основной образовательной программе либо отдельными дисциплинами, либо модулями курсов. Поскольку в Республике Бурятия сфера общественного питания является одной из приоритетных направлений развития экономики (отражено в Программе социально-экономического развития Республики Бурятия до 2020 г.), поэтому в основную образовательную программу включена направленность «Технология продукции и организация общественного питания» прикладного бакалавриата.

ВЫВОДЫ

Таким образом, на основе анализа можно сформулировать основные задачи, которые призвана решать образовательная программа:

- подготовка специалистов со знанием методов и способов приготовления кулинарной продукции, в том числе с использованием современного оборудования, привлечение в деятельность по их использованию всех сотрудников предприятия, способных эффективно работать в рыночных условиях;

- содействие модернизации отрасли общественного питания и процессам реструктуризации российских предприятий; развитию предпринимательства, малых и средних предприятий;

- содействие интеграции России в мировую экономику, создание условий для развития сотрудничества между российскими и зарубежными компаниями.

Требования работодателей региона, а также отдельные требования профессионального сообщества, соответствуют требования общепрофессиональных и профессиональных компетенций ФГОС, требования региональной экономики учтены при определении направленности программы, требования профессионального сообщества отражены в содержании вариативной части образовательной программы (включение отдельных дисциплин и модулей курсов), программ практики и государственной итоговой аттестации, а также включение в состав компетенций дополнительной профессиональной компетенции ДПК – 1 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, проводить технологические расчеты, выполнять планировку предприятия питания с расстановкой оборудования; ДПК – 2 Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции и услугах предприятия питания, рекламные акции, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

Перспективы подготовки специалистов связаны с:

• усилением профориентационной работы, активным сотрудничеством со школами республики, привлечением абитуриентов из других регионов, в том числе из-за рубежа;

• дальнейшим укреплением партнерских отношений с предприятиями-работодателями в процессе формирования и реализации образовательной программы, развитием практико-ориентированного обучения;

• усилением роли кафедры университета в партнерском взаимодействии с предприятиями общественного питания, региональной общественной организацией «Байкальское гостеприимство», органами местного самоуправления;

• переходом на двухуровневую систему подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»;

• с подготовкой кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) в области технологии пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Использованная литература

1. Профессиональный стандарт индустрии гостеприимства и питания;
2. Профессиональный стандарт индустрии питания

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Требования к результатам освоения образовательной программы представлены в таблице - Сведения о содержании основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Таблица – Этапы формирования компетенций по образовательной программе направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
направленность программы - *Технология продукции и организация общественного питания*,
вид профессиональной деятельности: *производственно-технологический.*
вид программы: *прикладной бакалавриат.*

наименование дисциплин	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
История		Б												
Философия	Б					Б								
Иностранный язык 1					Б									
Иностранный язык 2					Б									
Физическая культура и спорт								Б						
Правоведение				Б										
Конфликтология						Б								
Основы трудового права				Б										
Деловая культура						Б								
История пищевых продуктов		Б												
Экономическая теория			Б											
Экономика предприятия общественного питания			Б											Б
Менеджмент и маркетинг			Б											
Бизнес-планирование и экономический анализ деятельности предприятия общественного питания							С							Б
Экспертиза и диагностика ресторана														Б
Высшая математика							Б							
Физика							Б							
Неорганическая химия							Б							
Органическая химия							Б							
Аналитическая химия							Б							
Физколлоидная химия							Б							
Биохимия							Б							
Химия пищи							Б							
Химия вкуса, цвета и аромата							Б							
Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании				Б								Б		
Общая микробиология							Б					Б		
Физиология питания							С					Б		
Информатика										Б				
Офисные технологии										Б				

Безопасность жизнедеятельности									Б						
Экология				Б			Б								
Реология пищевого сырья							Б				Б				
Оборудование предприятий общественного питания							С							Б	
Холодильная техника и технология														Б	
Технология продукции общественного питания 1							С				Б				
Технология продукции общественного питания 2							С				С				
Технология продукции общественного питания 3							С				С				
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1							С								С
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2							С								С
Проектирование предприятий общественного питания							Б			Б					
Управление персоналом в общественном питании						Б									Б
Маркетинг, реклама и дизайн в общественном питании															Б
НАССР в индустрии питания															
Технология кондитерских изделий							С								
Введение в профессиональную деятельность							Б								
Карвинг											Б				
Традиции и культура питания народов мира															
Организация ресторанного дела															С
Банкеты и приемы															Б
Барное дело															Б
Технология ресторанной продукции											С				
Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания															
Специальные виды питания															
Технология открытия и продвижения (PR) ресторана															Б
ДВО 1 Санитария и гигиена на предприятиях питания /Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях питания															
ДВО 2 Товароведение продовольственных товаров/ Характеристика пищевого сырья в питании													Б		
ДВО 3 Контроль качества приготовления и готовых блюд/Бракераж кулинарной продукции													Б		
ДВО 4 Основы баз данных/Основы операционных систем										Б					
ДВО 5 Процессы и аппараты пищевых производств/ Индустриальная технология кулинарной продукции															
ДВО 6 Охрана труда на предприятиях общественного питания/Этикет в общественном питании															Б
ДВО 7 Автоматизация в общественном питании										Б					
ДВО 7 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 2200													Б		
ДВО 8 Безопасность продуктов питания/Контаминация пищевого сырья													Б		
ДВО 9 Документооборот и калькуляция в общественном питании/Бухучет в общественном питании										Б					

ДВО ПР 1 Освоение программы подготовки "Повар"/Освоение программы подготовки "Кондитер"											Б			
ДВО ПР 2 Кулинарный дизайн/Кондитерский дизайн											Б			
Элективный курс по физической культуре и спорту (ЭК по ФКС)														
ЭК по ФКС 1								Б						
ЭК по ФКС 2								Б						
ЭК по ФКС 3								Б						
ЭК по ФКС 4								Б						
ЭК по ФКС 5								Б						
Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)														
Документная лингвистика							Б							
Интеллектуальная собственность в бизнесе							Б							
Практики														
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)						Б			Б					
Производственная практика 1 (практика по получению профессиональных умений и навыков профессиональной деятельности)						Б			Б					
Производственная практика 2 (практика по получению профессиональных умений и навыков профессиональной деятельности)						Б			Б	Б				
Преддипломная практика						Б			Б					
Итоговая (государственная итоговая) аттестация														
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б	Б	Б	Б	Б	Б	С	Б	Б		Б	Б		С
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			Б	Б	Б	Б	С		Б	Б	Б	Б	Б	С

Продолжение табл. **Профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции**

наименование дисциплин	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ДПК-1**	**ДПК-2**
История								
Философия								
Иностранный язык 1								
Иностранный язык 2								
Физическая культура и спорт								
Правоведение								
Конфликтология								
Основы трудового права								
Деловая культура								
История пищевых продуктов								
Экономическая теория								

Экономика предприятия общественного питания								
Менеджмент и маркетинг								
Бизнес-планирование и экономический анализ деятельности предприятия общественного питания								Б
Экспертиза и диагностика ресторана					Б			Б
Высшая математика								
Физика								
Неорганическая химия								
Органическая химия								
Аналитическая химия								
Физколлоидная химия								
Биохимия								
Химия пищи								
Химия вкуса, цвета и аромата								
Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании								
Общая микробиология								
Физиология питания								
Информатика								
Офисные технологии		Б						
Безопасность жизнедеятельности								
Экология								
Реология пищевого сырья								
Оборудование предприятий общественного питания								
Холодильная техника и технология								
Технология продукции общественного питания 1	Б			Б				
Технология продукции общественного питания 2	С			С				
Технология продукции общественного питания 3	С			С				
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1								
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2								
Проектирование предприятий общественного питания					Б		Б	
Управление персоналом в общественном питании								
Маркетинг, реклама и дизайн в общественном питании								Б
НАССР в индустрии питания	Б					Б		
Технология кондитерских изделий	Б			Б				
Введение в профессиональную деятельность								
Карвинг	Б							
Традиции и культура питания народов мира	Б			Б				
Организация ресторанного дела					С			
Банкеты и приемы					Б	Б		
Барное дело					Б	Б		
Технология ресторанной продукции	С			С				
Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания			Б			Б		
Специальные виды питания				Б		Б		
Технология открытия и продвижения (PR) ресторана								Б
ДВО 1 Санитария и гигиена на предприятиях питания /Санитарно-гигиенический надзор на предприятиях питания			Б			Б		

ДВО 2 Товароведение продовольственных товаров/ Характеристика пищевого сырья в питании						Б		
ДВО 3 Контроль качества приготовления и готовых блюд/Бракераж кулинарной продукции	Б		Б					
ДВО 4 Основы баз данных/Основы операционных систем		Б						
ДВО 5 Процессы и аппараты пищевых производств/ Индустриальная технология кулинарной продукции	Б			Б				
ДВО 6 Охрана труда на предприятиях общественного питания/Этикет в общественном питании			Б					
ДВО 7 Автоматизация в общественном питании		Б						
ДВО 7 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ИСО 2200	Б							
ДВО 8 Безопасность продуктов питания/Контаминация пищевого сырья						Б		
ДВО 9 Документооборот и калькуляция в общественном питании/Бухучет в общественном питании						Б		
ДВО ПР 1 Освоение программы подготовки "Повар"/Освоение программы подготовки "Кондитер"	Б			Б				
ДВО ПР 2 Кулинарный дизайн/Кондитерский дизайн	Б							
Элективный курс по физической культуре и спорту (ЭК по ФКС)								
ЭК по ФКС 1								
ЭК по ФКС 2								
ЭК по ФКС 3								
ЭК по ФКС 4								
ЭК по ФКС 5								
Факультативные дисциплины (прим. объем не входит в объем программы)								
Документная лингвистика								
Интеллектуальная собственность в бизнесе								
Практики								
Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	Б		Б					
Производственная практика 1 (практика по получению профессиональных умений и навыков профессиональной деятельности)	Б			Б				
Производственная практика 2 (практика по получению профессиональных умений и навыков профессиональной деятельности)			Б	С		Б		
Преддипломная практика		Б	Б	С	Б	Б	Б	Б
Итоговая (государственная итоговая) аттестация								
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Б			Б		Б		
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Б	Б	Б	Б	Б	Б	Б	Б

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования квалификации выпускника «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемую в ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОП ВО ВСГУТУ) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1332 (рег. № 40082 от 14 декабря 2015 г.).

В результате анализа рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ сделаны следующие выводы:

1. Содержание рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ является практико-ориентированной с направленностью программы «Технология продукции и организация общественного питания». Основным видом профессиональной деятельности образовательным учреждением выбрана производственно-технологическая деятельность.

2. В результате освоения ОП ВО ВСГУТУ бакалавр приобретает следующие компетенции:

общекультурные: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9;

общепрофессиональные: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5;

профессиональные: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6;

дополнительные профессиональные: ДПК-1, ДПК-2.

Полный состав общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций выпускника, как совокупный ожидаемый результат образования, сведен в матрицу соответствия компетенций дисциплинам учебного плана. Состав компетенций достаточен для подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3. В рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ учебные дисциплины рационально распределены на весь период обучения, выдержана логическая последовательность их изучения.

4. По каждой дисциплине ОП ВО ВСГУТУ сформирован фонд оценочных средств, которые обладают содержательной и критериальной валидностью, надежностью, однозначностью и определенностью. Оценочные средства в целом соответствуют требованиям ФГОС ВО, рабочим программам и современному состоянию науки в индустрии питания.

5. Качество фондов оценочных средств, а также разработанные критерии и шкалы оценивания обеспечивают получение достоверных данных в процедурах измерения результатов обучения, а также дают возможность объективно оценить уровень сформированности компетенций.

6. Основными объектами профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» являются: 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 предприятий питания, что соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

7. В соответствии с ФГОС ВО программой предусмотрены следующие виды практик: учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,

в том числе первичных профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности); производственная практика (практика по получению профессиональных умений и навыков профессиональной деятельности), преддипломная практика.

Базами практик являются лаборатории университета и сторонние организации, которые имеют необходимый кадровый и научно-технический потенциал. Со сторонними организациями университет заключает договоры.

8. Кадровое, информационное и материально-техническое обеспечение учебного процесса отвечает нормативам обеспеченности проведения учебного процесса; лаборатории оснащены достаточным количеством компьютерной техники с доступом в сеть Интернет.

Таким образом, образовательная программа, разработанная во ВСГУТУ, в целом соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Дисциплины, включенные в образовательную программу, формируют полный перечень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Формирование перечисленных в основной профессиональной образовательной программе компетенций позволит выпускникам программы бакалавриата успешно работать в избранной сфере деятельности, самостоятельно осваивать и применять новые знания, умения и навыки, способствующих их востребованности на рынке труда.

Столовая Улан-Удэнского Торгово-экономического техникума, индивидуальный предприниматель Жапова Сэсэг Юндендоржиевна

670000, г. Улан-Удэ, пр. Победы, д. 18

ИП

Жапова С.Ю.