

Минбрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Образовательная программа утверждена
решением ученого совета
Протокол № 34 от 26.05.2023 г.
Первый проректор

С.В. Нотова



Образовательная программа высшего образования
(краткое описание)

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2023

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденными приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047, с изменениями от 26.11.2020 № 1456, от 19.07.2022 № 662, от 27.02.2023 № 208.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии

Профессор кафедры пищевой биотехнологии

Докцент кафедры пищевой биотехнологии

Докцент кафедры пищевой биотехнологии

Докцент кафедры пищевой биотехнологии

Докцент кафедры пищевой биотехнологии

Докцент кафедры пищевой биотехнологии

Докцент кафедры пищевой биотехнологии

Преподаватель кафедры пищевой биотехнологии

Ведущий инженер кафедры пищевой биотехнологии

от работодателей:

ООО «Газпром питание», начальник филиала
«Орелбургское управление по организации
общественного питания»

ООО «Сладкая жизнь», генеральный директор

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Начальник учебно-методического
управления

В.П. Гоним

Л.В. Межуева

Т.М. Крахмалева

Х.Б. Дусасва

Э.И. Манеева

А.В. Берестова

А.В. Быков

Г.В. Зинюхин

Т.В. Хакина

М.С. Киселева



Г.В. Никифорович

Р.Б. Шрейер

А.Э. Зайцев

Общая характеристика образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Направленность (профиль) - «Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области и сферы профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

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

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

Объекты профессиональной деятельности:

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- технологический.

Выпускник, освоивший образовательную программу, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

- разработка систем мероприятий и организация работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- владение разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления;
- осуществление научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции;
- анализ и оценка научно-исследовательских разработок в сфере общественного питания.

организационно-управленческая деятельность:

- установка и определение приоритетов в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;
- организация и координация процессов индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания;
- контроль и оценка эффективности процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания;
- планирование процессов обслуживания потребителей.

проектная деятельность:

- разработка проектов (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
 - разработка комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа;
 - использование программно-технологических комплексов для проектной деятельности на предприятиях общественного питания.
- технологическая деятельность:**
- понимание принципов работы современных информационных технологий и использование их для решения задач профессиональной деятельности;
 - применение основных законов и методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
 - использование знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
 - осуществление технологических процессов производства продукции питания;
 - организация и контроль производства продукции питания;
 - управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
 - осуществление контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - планирование процессов индустриального производства кулинарной продукции и организации питания;
 - приготовление, оформление и презентация кулинарной продукции;
 - организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
универсальными компетенциями (УК):	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК-1-В-1 Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач
	УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников
	УК-1-В-3 Понимает основные закономерности и главные особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте
	УК-1-В-4 Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач
	УК-1-В-5 Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата
	УК-1-В-6 Формулирует собственную гражданскую и мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов и исторических закономерностей, процессов, явлений и событий
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта
	УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации

Код	Наименование
	проектной деятельности
	УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта
	УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-3-В-1 Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4-В-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
	УК-4-В-2 Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-5-В-1 Проявляет толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям
	УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения
	УК-5-В-3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
	УК-5-В-4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-6-В-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6-В-2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7-В-1 Соблюдает нормы здорового образа жизни, используя основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности
	УК-7-В-2 Выбирает рациональные способы и приемы профилактики профессиональных

Код	Наименование
	заболеваний, психофизического и нервноэмоционального утомления на рабочем месте
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8-В-1 Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8-В-3 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и природной среды
	УК-8-В-4 В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов применяет методы защиты жизнедеятельности человека, принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья
	УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-10-В-1 Выявляет и обосновывает сущность, закономерности экономических процессов, осознает их природу и связь с другими процессами; понимает содержание и логику поведения экономических субъектов; использует полученные знания для формирования собственной оценки социально-экономических проблем и принятия аргументированных экономических решений в различных сферах жизнедеятельности
	УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов
	УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества
	УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений
	УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1-В-1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
	ОПК-1-В-2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
	ОПК-1-В-3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Код	Наименование
	ОПК-1-В-4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2-В-1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции
	ОПК-2-В-2 Применяет основные физико-химические методы анализа для разработки, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции
	ОПК-2-В-3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3-В-1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
	ОПК-3-В-2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-4-В-1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
	ОПК-4-В-2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
	ОПК-4-В-3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
	ОПК-5-В-1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
	ОПК-5-В-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
профессиональными компетенциями (ПК):	
ПК*-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-1-В-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-1-В-2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-1-В-3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК*-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	ПК*-2-В-1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	ПК*-2-В-2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Код	Наименование
	ПК*-2-В-3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК*-3	Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания
	ПК*-3-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания
	ПК*-3-В-2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования
ПК*-4	Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию
	ПК*-4-В-1 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК*-4-В-2 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК*-4-В-3 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям
	ПК*-4-В-4 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции
ПК*-5	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-5-В-1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания
	ПК*-5-В-2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
	ПК*-5-В-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
ПК*-6	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
	ПК*-6-В-1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия
	ПК*-6-В-2 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	ПК*-6-В-3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК*-7	Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
	ПК*-7-В-1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания
	ПК*-7-В-2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов
ПК*-8	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания
	ПК*-8-В-1 Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации
	ПК*-8-В-2 Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины
ПК*-9	Планирует процессы обслуживания потребителей
	ПК*-9-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей
	ПК*-9-В-2 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах
	ПК*-9-В-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания
ПК*-10	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению

Код	Наименование
	испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-10-В-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии
	ПК*-10-В-2 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов
	ПК*-10-В-3 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания
ПК*-11	Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	ПК*-11-В-1 Решает научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологии
	ПК*-11-В-2 Владеет методами научных исследований
	ПК*-11-В-3 Способен организовать научно-исследовательский процесс
ПК*-12	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции
	ПК*-12-В-1 Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции
	ПК*-12-В-2 Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции
ПК*-13	Способен анализировать и оценивать научно-исследовательские разработки в сфере общественного питания
	ПК*-13-В-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о научно-исследовательских разработках в сфере общественного питания
	ПК*-13-В-2 Владеет навыками планирования и организации научных исследований на предприятиях общественного питания
	ПК*-13-В-3 Использует методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов научных исследований
ПК*-14	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-14-В-1 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК*-14-В-2 Проводит необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий
	ПК*-14-В-3 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК*-15	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	ПК*-15-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
	ПК*-15-В-2 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла
ПК*-16	Использует программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания
	ПК*-16-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований точности технологического процесса на предприятиях общественного питания

Код	Наименование
	ПК*-16-В-2 Использует программные продукты в области проектирования
	ПК*-16-В-3 Обеспечивает информационное сопровождение проектов

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников (Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н) и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 4.5 года.

Объем образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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

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

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

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

– альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования осуществляется посредством: опроса и анкетирования заинтересованных сторон; внутреннего тестирования и т.п. (<http://sko.osu.ru/audit>)

При проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе Университет привлекает как педагогических работников Университета, так и работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц.

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

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

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках мероприятий по независимой оценке качества высшего образования, проводимых Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции										
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11
Блок Б1.Д	Обязательная часть												
	Философия	3	+				+						
	История России	2	+				+						
	Иностранный язык	1-3				+							
	Безопасность жизнедеятельности	7								+			+
	Физическая культура и спорт	4							+		+		
	Русский язык и культура речи	1				+							
	Право	3		+									+
	Основы российской государственности	1					+						
	Основы проектной деятельности	4		+	+								
	Тайм-менеджмент	1						+			+		
	Информатика	1	+										
	Информационные технологии и программирование	2	+										
	Физика	1, 2											
	Математика	1-3											
	Основы экономики и финансовой грамотности	4										+	
	Инженерная и компьютерная графика	1											
	Неорганическая и органическая химия	1, 2											
	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	2, 3											
	Экология	3											
	Введение в специальность	1											
	Процессы и аппараты пищевых производств	4											
	Пищевая микробиология	3											
	Пищевая химия	5											
	Технология продукции общественного питания	5											
	Экономика и организация	4										+	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции										
		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11
производства												
Проектирование предприятий общественного питания	6											
Оборудование предприятий общественного питания	5											
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	7											
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6											
Химические основы биологических процессов	3											
Физиология питания	4											
Тепло- и хладотехника	7											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	+										
Технология продуктов детского питания	7											
Биологически активные и пищевые добавки	5											
Технология продуктов функционального питания	7											
Технохимический контроль на производстве	4											
Организация производства в ресторанах	7											
Организация технохимического контроля в ресторанах	5											
Исследовательская работа	6											
Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания	8											
Параметрический синтез технологии организации ресторанного дела	8											
Механика сыпучих сред	3											
Реология пищевых материалов	3											
Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни	5											

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции										
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11
	Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения	5											
	Проектирование ресторанов национальной кухни	6											
	Проектирование ресторанов общего назначения	6											
	Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания	6											
	Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания	6											
	Основы биотехнологии и генной инженерии	5											
	Основы пищевой биотехнологии	5											
	Технология мясных и молочных продуктов для детского питания	8											
	Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания	8											
	Технология плодоовощных продуктов для детского питания	8											
	Технология плодоовощных продуктов для функционального питания	8											
	Технология зерномучных продуктов для детского питания	8											
	Технология зерномучных продуктов для функционального питания	8											
	Технология продуктов длительного хранения для детского питания	7											
	Технология продуктов длительного хранения для функционального питания	7											
Блок Б2.П	Обязательная часть												
	Технологическая практика	9	+	+	+		+	+					
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
	Организационно-управленческая практика	9			+	+	+	+		+			
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	+	+	+			+				+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Философия	3					
	История России	2					
	Иностранный язык	1-3					
	Безопасность жизнедеятельности	7					
	Физическая культура и спорт	4					
	Русский язык и культура речи	1					
	Право	3					
	Основы российской государственности	1					
	Основы проектной деятельности	4			+		
	Тайм-менеджмент	1					
	Информатика	1	+				
	Информационные технологии и программирование	2	+				
	Физика	1, 2		+			
	Математика	1-3	+	+			
	Основы экономики и финансовой грамотности	4					
	Инженерная и компьютерная графика	1	+	+			
	Неорганическая и органическая химия	1, 2		+	+		
	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	2, 3		+	+		
	Экология	3		+	+		
	Введение в специальность	1	+			+	
	Процессы и аппараты пищевых производств	4			+	+	
	Пищевая микробиология	3		+			+
	Пищевая химия	5		+			+
	Технология продукции общественного питания	5			+	+	+
	Экономика и организация производства	4	+				
	Проектирование предприятий общественного питания	6	+		+	+	
	Оборудование предприятий общественного питания	5		+	+		
	Системы автоматизированного	7	+		+	+	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
проектирования предприятий общественного питания						
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6			+	+	+
Химические основы биологических процессов	3		+			+
Физиология питания	4		+			
Тепло- и хладотехника	7			+	+	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					
Технология продуктов детского питания	7					
Биологически активные и пищевые добавки	5					
Технология продуктов функционального питания	7					
Технохимический контроль на производстве	4					
Организация производства в ресторанах	7					
Организация технохимического контроля в ресторанах	5					
Исследовательская работа	6					
Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания	8					
Параметрический синтез технологии организации ресторанного дела	8					
Механика сыпучих сред	3					
Реология пищевых материалов	3					
Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни	5					
Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения	5					
Проектирование ресторанов национальной кухни	6					
Проектирование ресторанов общего назначения	6					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания	6					
	Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания	6					
	Основы биотехнологии и генной инженерии	5					
	Основы пищевой биотехнологии	5					
	Технология мясных и молочных продуктов для детского питания	8					
	Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания	8					
	Технология плодоовощных продуктов для детского питания	8					
	Технология плодоовощных продуктов для функционального питания	8					
	Технология зерномучных продуктов для детского питания	8					
	Технология зерномучных продуктов для функционального питания	8					
	Технология продуктов длительного хранения для детского питания	7					
	Технология продуктов длительного хранения для функционального питания	7					
Блок Б2.П	Обязательная часть						
	Технологическая практика	9	+	+	+	+	+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Организационно-управленческая практика	9					
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции															
			ПК*- 1	ПК*- 2	ПК*- 3	ПК*- 4	ПК*- 5	ПК*- 6	ПК*- 7	ПК*- 8	ПК*- 9	ПК*- 10	ПК*- 11	ПК*- 12	ПК*- 13	ПК*- 14	ПК*- 15	ПК*- 16
Блок Б1.Д	Обязательная часть																	
	Философия	3																

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции															
		ПК*- 1	ПК*- 2	ПК*- 3	ПК*- 4	ПК*- 5	ПК*- 6	ПК*- 7	ПК*- 8	ПК*- 9	ПК*- 10	ПК*- 11	ПК*- 12	ПК*- 13	ПК*- 14	ПК*- 15	ПК*- 16
История России	2																
Иностранный язык	1-3																
Безопасность жизнедеятельности	7																
Физическая культура и спорт	4																
Русский язык и культура речи	1																
Право	3																
Основы российской государственности	1																
Основы проектной деятельности	4																
Тайм-менеджмент	1																
Информатика	1																
Информационные технологии и программирование	2																
Физика	1, 2																
Математика	1-3																
Основы экономики и финансовой грамотности	4																
Инженерная и компьютерная графика	1																
Неорганическая и органическая химия	1, 2																
Аналитическая, физическая и коллоидная химия	2, 3																
Экология	3																
Введение в специальность	1																
Процессы и аппараты пищевых производств	4																
Пищевая микробиология	3																
Пищевая химия	5																
Технология продукции общественного питания	5																
Экономика и организация производства	4																
Проектирование предприятий общественного питания	6																
Оборудование предприятий общественного питания	5																
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	7																

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции															
		ПК*- 1	ПК*- 2	ПК*- 3	ПК*- 4	ПК*- 5	ПК*- 6	ПК*- 7	ПК*- 8	ПК*- 9	ПК*- 10	ПК*- 11	ПК*- 12	ПК*- 13	ПК*- 14	ПК*- 15	ПК*- 16
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6																
Химические основы биологических процессов	3																
Физиология питания	4																
Тепло- и хладотехника	7																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	+	+														
Технология продуктов детского питания	7			+	+	+											
Биологически активные и пищевые добавки	5	+	+														
Технология продуктов функционального питания	7	+		+		+											
Технохимический контроль на производстве	4	+	+			+											
Организация производства в ресторанах	7				+	+		+	+								
Организация технохимического контроля в ресторанах	5		+		+												
Исследовательская работа	6										+	+	+	+			
Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания	8										+	+	+				
Параметрический синтез технологии организации ресторанного дела	8										+	+	+				
Механика сыпучих сред	3	+				+						+					
Реология пищевых материалов	3	+				+						+					
Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни	5								+	+							
Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения	5								+	+							
Проектирование ресторанов национальной кухни	6														+	+	+
Проектирование ресторанов общего назначения	6														+	+	+
Технология и организация сервиса в	6						+	+		+							

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции															
			ПК*- 1	ПК*- 2	ПК*- 3	ПК*- 4	ПК*- 5	ПК*- 6	ПК*- 7	ПК*- 8	ПК*- 9	ПК*- 10	ПК*- 11	ПК*- 12	ПК*- 13	ПК*- 14	ПК*- 15	ПК*- 16
	ресторанах раздельного питания																	
	Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания	6						+	+		+							
	Основы биотехнологии и генной инженерии	5					+						+					
	Основы пищевой биотехнологии	5					+						+					
	Технология мясных и молочных продуктов для детского питания	8			+	+	+											
	Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания	8			+	+	+											
	Технология плодоовощных продуктов для детского питания	8			+		+											
	Технология плодоовощных продуктов для функционального питания	8			+		+											
	Технология зерномучных продуктов для детского питания	8			+		+											
	Технология зерномучных продуктов для функционального питания	8			+		+											
	Технология продуктов длительного хранения для детского питания	7			+		+											
	Технология продуктов длительного хранения для функционального питания	7			+		+											
Блок Б2.П	Обязательная часть																	
	Технологическая практика	9																
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
	Организационно-управленческая практика	9					+	+	+	+	+							
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9										+	+	+	+	+	+	+