

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление

**2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль

**«Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

заочная (сокращенный срок обучения)

2022 ГОД НАБОРА

ТИРАСПОЛЬ, 2022 г

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) составлена с учетом требований государственного образовательного стандарта 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1047 от 17 августа 2020г. (регистрация в Минюсте РФ № 59723 от 09 сентября 2020г.), профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Аграрно-технологический факультет

ОПОП рассмотрена на заседании кафедры

« 23 » 10 20 21 г. протокол № 3

Заведующий выпускающей кафедрой «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», доцент Т.В. Пазьева

ОПОП рассмотрена на заседании УМК аграрно-технологического факультета

« 16 » 20 21 г. протокол № 4

Председатель УМК С.И. Мацкова

ОПОП одобрена на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета

« 10 » 20 21 г. протокол № 5

И.о. декана аграрно-технологического факультета А.В. Димогло

ОПОП принята на заседании Научно-методического совета ПГУ

« 20 » 04 20 22 г. протокол № 8

Председатель Научно-методического совета,

ПГУ им. Т.Г. Шевченко, доцент О.В. Еремеева

Начальник УАП и СКО А.В. Топор

ОПОП утверждена решением Ученого совета ПГУ

« 02 » 04 20 22 г. протокол № 9

Ученый секретарь Ученого совета

ПГУ им. Т.Г. Шевченко, доцент Е.И. Брусенская

Приказ об утверждении от 19.04.2022. № 494-ОД

ОПОП введена в действие Приказом ректора от « 11 » 04 20 22 г. № 221-ОД

Изменения в ОПОП введены в действие Приказом ректора

от « _____ » 20 _____ г. № _____

Начальник Управления УАП и СКО _____

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	6
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ГОС	7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	8
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
3.1. Направленности (профили) основной профессиональной образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)	9
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам основной профессионально образовательной программы	9
3.3. Объем основной профессиональной образовательной программы	9
3.4. Формы обучения	9
3.5. Срок получения образования	9
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
4.1. Требования к планируемым результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	10
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	10
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	22
5.1. Объем обязательной части основной профессиональной образовательной программы	22
5.2. Типы практики	22
5.3. Учебный план и календарный учебный график	22
5.4. Программы учебных дисциплин (модулей) и программы практик	23
5.5. Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям) и практикам	42
5.6. Программа государственной итоговой аттестации	43
Раздел 6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	44
Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	48
ПРИЛОЖЕНИЯ К ОПОП	49

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Государственном образовательном учреждении «Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» составлена с учетом требований государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1047 от 17 августа 2020 г.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, определяет основные результаты обучения (компетенции) и индикаторы их освоения содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы¹

№ п/п	Наименование документа	Реквизиты утверждения
<i>РФ</i>		
1.	Закон «Об образовании в Российской Федерации»	от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ в текущей редакции
2.	«Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»	Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301
3.	Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России;	от 27 ноября 2015 г. № 1383
4.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России	от 29 июня 2015 г. № 636;

¹ Приведенный список изменяется, дополняется при необходимости

5.	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	<u>Приказ №1047 от 17 августа 2020 г. Регистрация в Минюсте РФ № 59723 от 09 сентября 2020г.)</u> http://fgosvo.ru/fgosvo
6	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	Приказ Минтруда России № 281н от 07.05.2015г.
7	Рекомендации для образовательных организаций по формированию основных профессиональных образовательных программ высшего образования на основе профессиональных стандартов и иных источников, содержащих требования к компетенции работников, в соответствии с актуализированными федеральными государственными образовательными стандартами в условиях отсутствия утверждённых примерных основных образовательных программ (Национальный совет при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям)	Одобрены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол № 35 от 27.03.2019 г.)
ПМР		
1.	Закон «Об образовании»	от 27.06.2003 г. № 294-3-III в текущей редакции
2.	<u>«Об утверждении и введении в действие перечней специальностей и направлений подготовки высшего профессионального образования»</u>	Приказ МП ПМР от 09.04.2015 г. № 354
3.	Приказ Министерства экономики Приднестровской Молдавской «Об утверждении «Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих ПМР»»	http://minsoctrud.gospmr.org
4.	«О внесении изменений в Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 9 апреля 2013 года № 456 «О введении в действие государственных образовательных стандартов профессионального образования»	Приказ МП ПМР от 28.12.2017 № 1469
5.	«Об утверждении и введении в действие перечней профессий начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей) высшего профессионального образования»	Приказ МП ПМР от 19.12.2017 № 1413

6.	Об утверждении и введении в действие Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего профессионального образования: по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры	Приказ МП ПМР от 15.05.2018 №458
7.	«Об утверждении Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования»	Приказ МП ПМР от 02.22.2016 г. № 112
8.	Об утверждении Положения об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры	Приказ МП ПМР от 17.05.2017 г. №604
9	Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики «Об утверждении и введении в действие перечней специальностей и направления подготовки высшего профессионального образования»	Утвержден 09.04.2015 г. № 354
ПГУ		
1.	Устав ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко»	от 24.02.2016 г. №87 свид. о регистр в Минюсте ПМР от 18.04.2016 г. № 0-131-1532 с изм. и дополн.
2.	Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам бакалавриата, программам специалитета, программа магистратуры»	Приказ от 06.12.2018 № 1945 - ОД
3.	Положение «О порядке формирования основной профессиональной образовательной программы направления (специальности) высшего образования (с рекомендациями по проектированию основных программных документов в ее составе)»	Приказ от 17.04.2019 г. № 871-ОД
4	Положение «О внесении изменений в ОПОП (учебные планы)»	Приказ от 09.07.2021 г. № 817-ОД

1.3. Перечень сокращений

В документе используются следующие сокращения:

ВО - высшее образование;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГОС ВО - государственный образовательный стандарт высшего образования;

ЗЕТ - зачетная единица трудоёмкости;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ПГУ - Приднестровский Государственный Университет;
ПКО - профессиональные компетенции обязательные;
ПООП – примерная основная образовательная программа;
УАП и СКО - управление академической политики и системы качества обучения;
УК - универсальные компетенции;
УП - учебный план;
ФОС – фонд оценочных средств.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: 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 прочие) (в сфере общественного питания)

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- педагогический

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания, крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация; образовательные программы и образовательный процесс в системе СПО и ДО.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ГОС

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в Приложении 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлен в Приложении 3.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности(или области знания)
01 Образование и наука	Педагогическая	Преподавание по дополнительным общеобразовательным программам	Образовательные программы и образовательный процесс в системе СПО и ДО.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)	Технологическая деятельность	Организация и осуществление технологического процесса индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование.
	Организационно-управленческая деятельность	Планирование и управление индустриальным производством кулинарной продукции	
	Научно-исследовательская деятельность	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация.
	Организационно-управленческая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	
	Научно-исследовательская деятельность	Проведение научно-исследовательских разработок в сфере общественного питания	

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

3.1. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы в рамках направления подготовки:

Образовательная программа в рамках направления 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» ориентирована на подготовку обучающихся в соответствии с областями профессиональной деятельности и сферами профессиональной деятельности, типами задач и задачами профессиональной деятельности и объектами профессиональной деятельности выпускников.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам основной профессиональной образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам основной профессиональной образовательной программы - *бакалавр* согласно п 1.1. ФГОС 3++ ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г.№1047

3.3. Объем основной профессиональной образовательной программы программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц. Объем программы бакалавриата реализуемых за один учебный год – не более 70 з.е., при ускоренном обучении - не более 80 з.е. .

3.4. Формы обучения

Форма обучения заочная .

3.5. Срок получения образования:

Срок получения образования при заочной форме обучения (сокращенный срок обучения на базе СПО) составляет 3,6 года.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИД-1_{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>ИД-2_{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p> <p>ИД-3_{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИД-4_{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИД-5_{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>ИД-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>ИД-2_{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД-3_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p> <p>ИД-4_{УК-2} Публично представляет результаты</p>

		<p>решения конкретной задачи проекта</p> <p>ИД-5_{УК-2} Знает: требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности</p> <p>ИД-6_{УК-2}. Умеет: определять ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>ИД-7_{УК-2}. Владеет: формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время; публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p> <p>ИД-8_{УК-2} Знает: основные понятия и идеи о сущности и социальной значимости своей профессии, основных проблемах, определяющие конкретную область своей будущей профессии, их взаимосвязи в системе знаний; основных положениях правленческих наук,; Конституции ПМР, своих гражданских правах и обязанностях, законах ПМР и нормативных документах , основы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельность</p> <p>ИД-9 _{УК-2} Умеет: ориентироваться в законодательстве ПМР, понимать смысл закона и применять нормы права к конкретным жизненным ситуациям; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений</p> <p>ИД-10 _{УК-2} Владеет: навыками работы с правовыми актами и на основе их анализа и обобщения делать собственные выводы теоретического и практического характера, обосновывая их соответствующим образом в сфере профессиональной деятельности</p>
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять	ИД-1 _{УК-3} - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для

	<p>социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; ИД-2 УК-3 - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); ИД-3 УК-3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; ИД-4 УК-3 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
<p>Коммуникация</p>	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2 УК-4 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-3 УК-4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-4 УК-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИД-5 УК-4 Демонстрирует умение выполнять</p>

		перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД-1 УК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>ИД-2 УК-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД-3 УК-5 Умеет не дискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИД-1 УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2 УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3 УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4 УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>

		ИД-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД-2 _{УК-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровых и безопасных технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Знает: и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, обеспечивая безопасные условия труда. ИД-2 _{УК-8} Умеет: находить пути решения ситуаций, связанных с безопасностью жизнедеятельности людей. ИД-3 _{УК-8} Владеет: навыками действия в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, применяя на практике основные способы выживания.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. ИД-2 _{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

		<p>ИД-3_{УК-9} Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>ИД-1_{УК-10}. Знает: принципы рационального ведения домашнего хозяйства, основы управления личными финансами.</p> <p>ИД-2_{УК-10} Знает: место и роль системы управления личными финансами в саморазвитии, самореализации и самообразовании личности.</p> <p>ИД-3_{УК-10} Знает: место и роль экономики в общественной жизни.</p> <p>ИД-4_{УК-10} Умеет: оценивать ресурсы своей семьи, составлять семейный бюджет.</p> <p>ИД-5_{УК-10} Умеет: использовать свой творческий потенциал для грамотного управления личными финансами.</p> <p>ИД-6_{УК-10} Умеет: обоснованно принимать экономические решения в области управления финансами на основе анализа имеющейся экономической информации.</p> <p>ИД-7_{УК-10} Владеет: навыками составления семейного бюджета, планирования личных финансов.</p> <p>ИД-8_{УК-10} Владеет: навыками, способствующими использованию творческого потенциала для управления личными финансами.</p> <p>ИД-9_{УК-10}. Владеет: навыками получения и оценки экономической информации о процессах, происходящих на финансовых рынках и в целом в экономике Приднестровья.</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>ИД – 1 _{УК-11} Знает: сущность и характеристики коррупционного поведения, причины его появления и формы его проявления в различных сферах общественной жизни, сущность профессиональной деформации.</p> <p>ИД – 2 _{УК-11} Умеет: выявлять и давать оценку коррупционного поведения и содействовать его пресечению.</p> <p>ИД – 3 _{УК-11} Владеет: навыками</p>

		противодействия различным проявлениям коррупционного поведения, определяет свою активную гражданскую позицию по противодействию коррупции.
--	--	--

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.2

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-7. Знает: основы принципа работы современных информационных технологий ИД-2 ОПК-7. Умеет: использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности. ИД-3 ОПК-7 Владеет: принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 опк-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИД-2 опк-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИД-3 опк-2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 <small>опк-3</small> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИД-2 <small>опк-3</small> Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 <small>опк - 4</small> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 <small>опк - 4</small> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 <small>опк - 4</small> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр..
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 <small>опк - 5</small> Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 <small>опк - 5</small> Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения¹

Таблица 4.3

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-1 Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания.</p>	<p>ИД-1 ПК-1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией</p> <p>ИД-2 ПК-1. Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ИД-3 ПК-1. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов</p> <p>ИД-4 ПК-1. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>ИД-5 ПК-1. Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания</p>	<p>ПС 33.008</p>
	<p>ПК-2 Способен оценивать функциональные возможности, размещать персонал в технологической цепочке предприятия питания</p>	<p>ИД-1 ПК-2. Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания</p> <p>ИД-1 ПК-2. Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала</p>	<p>ПС 33.008</p>

	ПК-3 Способен формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ИД -1 ПК-3 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания ИД-2 ПК-3 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания	ПС 33.008
Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4 Способен разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	ИД-1 ПК-4 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. ИД-2 ПК-4 Способен убеждать партнеров в правильности совершаемых производственных процессов ИД-3 ПК-4 Способен находить и аргументировать выход из возникшей проблемной ситуации с максимальной выгодой для сторон конфликта	ПС 33.008
<i>Преподавание по дополнительным общеобразовательным программам</i>	ПК-5 Способен осуществлять отбор и дополнительное обучение персонала	ИД-1 ПК-5 Осуществляет деятельность, соответствующую дополнительному обучению персонала ИД-2 ПК-5 Готовит информационные материалы о возможностях и содержании дополнительной образовательной программы и представляет их при проведении мероприятий по привлечению обучающихся.	ПС 01.003
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	ПК-6 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и	ИД-1 ПК-6 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции ИД-2 ПК-6 . Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания	ПС 22.005

	осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	ПК-7 Владеет современными информационными технологиями, способностью 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	ИД-1 ПК-7 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ИД-2 ПК-7 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	ПС 22.005
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	ПК-8 Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ИД-1 ПК-8 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ИД-2 ПК-8 Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПС 22.005
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию	ПК-9 Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	ИД-1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания ИД-2 Выбирает технические средства и технологии с учетом	22.005

производства и обслуживания на предприятиях питания	технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	экологических последствий их применения.	
Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания	ПК-10 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	ИД-1 _{ПК-10} Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ИД-2 _{ПК-10} Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство	22.005
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции	ПК-11 Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД-1 _{ПК-11} Организует документооборот по производству на предприятии питания ИД-2 _{ПК-11} Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	22.005

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Не предусмотрены данной ОПОП.

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Объем обязательной части основной профессиональной образовательной программы

Структура и объем программы бакалавриата (согласно ФГОС 3++ ВО п. 2.1 по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Таблица 5.1

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и её блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 162
Блок 2	Практика	Не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата (ФГОС 3++ ВО п. 2.9). В данной ОПОП **52,9%**.

5.2. Типы практики

В блок 2 «Практики входят учебная и производственная практики (практика)» (согласно ФГОС 3++ ВО п. 2.4 по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Типы учебной практики:

ознакомительная практика, технологическая практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Типы производственной практики:

технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

педагогическая практика,

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

5.3. Учебный план и календарный учебный график представлены в Приложениях 4,5 к данной ОПОП соответственно.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план утверждается единым пакетом документов в установленном порядке, является приложением к основной образовательной программе и хранится в составе ОПОП.

Оригинал с печатью находится в УАП и СКО, основная копия – в деканате, рабочие копии находятся на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и выставляются на портале университета и на сайте факультета.

Календарный график учебного процесса – является локальным нормативным документом, регламентирующим общие требования к организации образовательного процесса в каждом учебном году, разработанным в соответствии с ГОС ВО.

Календарный учебный график составляется по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» в соответствии с требованиями ГОС ВО, учебными планами и локальным нормативным документам, где указывается последовательность и продолжительность по всем видам обучения (теоретического, практического, НИР, промежуточной и итоговой аттестации, каникул). В течение учебного года календарный учебный график не меняется. Годовой календарный график учебного процесса утверждается приказом ректора по Университету.

5.4. Программы учебных дисциплин (модулей) и программы практик (Приложение 6, 7)

Рабочие программы дисциплин и программы практик, включая оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, являются приложениями к ОПОП и хранятся на кафедре ТП и ПСХП.

Электронные версии рабочих программ дисциплин, программ практик, программы ГИА размещаются на сайте и к ним обеспечен свободный доступ всех студентов и преподавателей Университета.

Индекс	Наименование и краткое содержание дисциплин (модулей) и практик	Компетенции	Объем зачетные единицы	Форма контроля
1	2	3	4	5
Обязательная часть				
Б1.О.01	Иностранный язык <i>английский:</i> 1. Agriculture in general. 2. Degumming.	УК-4	5	Экзамен (2 сем) перезачет

	<p>3. Refining.</p> <p><i>немецкий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lebenslauf. Bekanntschaft. Meine Familie. Die Grammatik und Aufgaben. 2. Die Fremdsprache im Leben der Menschen. Unser Studium. Das Verb. Grundformen. 3. Die Freizeitgestaltung. Mein Arbeitstag. Das Verb (starke und schwache Verben). Präsens. Imperfekt. 4. Jugendprobleme. Jugend in Deutschland. Pronomen. Gramatische Übungen. 5. Deutschland. Land und Leute. Berlin. Perfekt. Plusquamperfekt. Futurum. 6. Unsere Republik. Land und Leute. Tiraspol. Diklination der Substantive Substantive 7. Umweltschutz. Diklination der Substantive der Adjektive. Gramatische Übungen. 8. Die Landwirtschaft Deutschlands. Passiv. Bildung und Gebrauch. Präsens Passiv. 9. Die Landwirtschaftliche Berufsausbildung in Deutschland. Imperfekt Passiv. Perfekt Passiv/ 10. Artit und Leben der Landwirte Plusquamperfekt Passiv. Futurum Passiv. 11. Bodens Grundlage der wirtschaftlichen Produktion. Wiederholung der Grammatik. Kontrollarbeit <p><i>французский:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compartiment 1. Alphabet. Règles de lecture. Dialogues. Ma biographie et ma famille. Texte «Tiraspol». Comment saluer et répondre. Dresser un portrait. Phrases. 2. Compartiment 2. De l'école a l'Université. Un cours de français. Ma journée de travail. Ma journée de repos. Mes vacances. Ma future profession. 3. Compartiment 3. Les moyens de transport. La pollution. Protection de l'environnement. 4. Compartiment 4. L'agriculture et l'agronomie en France et en Pridnestrovie. Vue d'ensemble. Paris – ville de rêve. La culture française et ses merveilles. Un regard à travers la France. Une page d'histoire. 5. Compartiment 5. La nature de la France. Le relief et le climat. La flore et la faune. Développement des villes et des régions. Développement des villages. Développement de l'agriculture et de l'industrie en France. 6. Compartiment 6. Le travail en France. Agriculture urbaine. Agriculture rurale. Principales activités agricoles. 7. Compartiment 7. Le jardinage. Le blé et la vigne. La pharmacie vétérinaire. La viticulture 			
Б1.О.02	<p style="text-align: center;">История</p> <p>1. История как наука и учебная дисциплина.</p>	УК-5	2	Зачет (1 сем.)

	<p>2. Древний мир. 3. Средневековье. 4. Новое время. 5. Новейшее время.</p>			
Б1.О.03	<p style="text-align: center;">Основы математического анализа и математическая статистика</p> <p>1. Введение в математический анализ. Дифференциальное исчисление функций одной переменной. 2. Неопределенный интеграл и его свойства. Определенный интеграл. функции нескольких переменных. 4. Кратные интегралы. Векторный анализ и элементы теории поля 5. Числовые и функциональные ряды. Обыкновенные дифференциальные уравнения. 6.. Пространство элементарных событий. Алгебра событий. Понятие случайного события. Вероятность. Аксиоматическое построение теории вероятностей. Элементарная теория вероятностей. Методы вычисления вероятностей. Условная вероятность. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Схема Бернулли. Теоремы Пуассона и Муавра-Лапласа. 7. Дискретные случайные величины. Функция распределения и ее свойства. Математическое ожидание и дисперсия дискретной случайной величины. Непрерывные случайные величины. Функция распределения, плотность вероятности случайной величины, их взаимосвязь и свойства. Математическое ожидание и дисперсия непрерывной случайной величины. Нормальное распределение и его свойства. Закон больших чисел. Теоремы Бернулли и Чебышева. Центральная предельная теорема Ляпунова. 8. Случайные векторы. Функция распределения. Условные распределения случайных величин. Условные математические ожидания. Ковариационная матрица. Коэффициенты корреляции. Функции случайных величин и случайных векторов, их законы распределения. Характеристические функции и их свойства. 9. Цепи Маркова. Переходные вероятности. Предельная теорема. Стационарное распределение. Понятие случайного процесса. Процессы с независимыми приращениями. Пуассоновский процесс. Стационарные процессы. 10. Генеральная совокупность и выборка. Вариационный ряд. Гистограмма, эмпирическая функция распределения, выборочная средняя и дисперсия.</p>	УК-1	5	Экзамен (1 сем.)
Б1.О.04	<p style="text-align: center;">Физика</p> <p>1. Система отсчета и система координат. Радиус-</p>	ОПК-2	3	Экзамен (2 сем.)

	<p>вектор. Траектория. Законы Ньютона. Импульс. Момент инерции.</p> <p>2. Молекулярная физика и ее походы к описанию явлений и процессов.</p> <p>3. Межмолекулярное взаимодействие.</p> <p>4. Волновые свойства света.</p> <p>5. Спектр излучения атома водорода</p>			
Б1.О.05	<p>Реология пищевых продуктов</p> <p>1 Основы механики жидкостей и газов</p> <p>2 Основы молекулярной физики и термодинамики</p> <p>3 Основы реологии</p>	ОПК-4	3	Экзамен (1 сем.)
Б1.О.06	<p>Пищевые и биоактивные добавки</p> <p>1. «Пищевые добавки. Общие требования»</p> <p>2. «Биологически активные добавки»</p>	ОПК-4	4	Экзамен (1 сем.)
Б1.О.07	<p>Введение в профессиональную деятельность</p> <p>1 Введение. Сведения о направлении «Технология продукции и организации общественного питания».</p> <p>2 Классификация предприятий общественного питания</p> <p>3 Услуги предприятий общественного питания</p> <p>4 Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания</p> <p>5 Столовая посуда, приборы и белье</p> <p>6 Организация работы предприятий общественного питания</p> <p>7 Санитарно-гигиенические требования и контроль качества на предприятиях общественного питания</p>	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6	2	Зачет (1 сем.)
Б1.О.08	<p>Информационно-коммуникационные технологии</p> <p>1 Введение. Понятие информации и информационных технологий. Вирусы и антивирусные программы</p> <p>2. Технические средства информационных технологий. Архивация информации.</p> <p>3. Текстовый процессор MicrosoftWord.</p> <p>4. Табличный процессор MicrosoftExcel.</p> <p>5. Базы данных Microsoft Access</p> <p>6. Мультимедийные технологии обработки и представления информации MSPowerPoint.</p>	УК-1; ОПК-1	2	Зачет(1 сем.) перезачет
Б1.О.09	<p>Математика</p> <p>1. Элементы математического анализа. Понятие функции одной переменной. Предел функции. Основные теоремы о пределах. Производная функции. Неопределенный интеграл, методы интегрирования. Определенный интеграл и его приложения.</p> <p>2. Теория вероятностей. Вероятность события. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Повторные независимые испытания. Формула Бернулли. Дискретные случайные величины, способы их задания: ряд распределения, функция</p>	УК-1	2	Зачет(2 сем.)

	<p>распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Непрерывные случайные величины, способы их задания: функция распределения, функция плотности распределения случайной величины.</p> <p>3. Элементы математической статистики. Первичная обработка данных наблюдений. Построение закона распределения по статистическим данным. Числовые характеристики выборки. Статистическая оценка параметров распределения. Элементы теории корреляции</p>			
Б1.О.10	<p>Культурология</p> <p>1. Теория культуры</p> <p>2. История культуры</p>	УК-5	2	Зачет(2 сем.)
Б1.О.11	<p>Родной язык и культура речи</p> <p>1. Культура речи и ее аспекты.</p> <p>2. Структурные и коммуникативные свойства языка.</p>	УК-4; УК-5	2	Зачет(1 сем.)
Б1.О.12	<p>Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов</p> <p>1. Введение. Взаимосвязь производственных, природных и экологических процессов.</p> <p>2. Экологически чистые производства - основа охраны окружающей среды от загрязнения.</p> <p>3. Охрана окружающей среды на предприятиях</p>	ПК-9	4	Зачет с оценкой (4 сем.)
Б1.О.13	<p>Теплотехника и хладотехника</p> <p>1 Основные понятия и определения термодинамики, первый и второй законы термодинамики, термодинамические процессы рабочих тел, термодинамические циклы, газовые смеси, влажный воздух.</p> <p>2 Теплопроводность, конвективный теплообмен, теплообмен излучением, сложный теплообмен, теплообменные аппараты и их расчеты.</p> <p>3.Холодильные машины и установки</p> <p>4. Теплоэнергетические установки</p>	ОПК-3, ПК-6	3	Зачет (3 сем.)
Б1.О.14	<p>Химия неорганическая и аналитическая</p> <p>1. Введение. Предмет химии. Необходимость изучения химии студентами биологических факультетов. Основные понятия и законы химии. Законы сохранения массы вещества. Закон сохранения энергии. Закон постоянства состава. Дальтонида и бертоллиды. Эквивалент. Закон эквивалентов. Эквивалент оксида, основания, кислоты, соли. Теоретический эквивалент. Законы Авогадро. Следствие закона Авогадро. Химический закон Гей-Люссака. Определение атомной массы, молекулярной массы газообразных веществ и паров. Определение химических формул по процентному составу и валентности. Химические уравнения и стехиометрические расчеты. Типы химических реакций.</p>	ОПК-2	3	Экзамен, (4 сем.)

	<p>2. Термохимия и понятия о химической термодинамике. Внутренняя энергия и энтальпия. Термохимические законы (Лаувазье, Лаплас, Г.И. Гесса) Направление химических реакций. Понятие об энтропии и энергии Гиббса. Химическая кинетика и химическое равновесие. Скорость химической реакции и зависимость от концентрации реагирующих веществ. Закон Вант-Гоффа. Энергия активации. Уравнение Аррениуса. Катализ. Закон действия масс и константа равновесия. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье.</p> <p>3. Растворы. Общая характеристика растворов. Процесс растворения. Химическая теория растворов Д. И. Менделеева. Растворимость твердых веществ, жидкостей и газов. Зависимость растворимости от давления и температуры. Растворы электролитов. Теория электролитической диссоциации. Степень и константа диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Ионные уравнения реакций. Водородный показатель. Гидролиз солей. Ионное произведение воды, водородный показатель. Теория индикаторов. Протолитическая теория кислот и оснований. Гидролиз солей. Степень и константа гидролиза. Окислительно-восстановительные реакции. Общая характеристика окислительно-восстановительных реакций. Понятие окисления, восстановления, окислителя и восстановителя. Типы окислительно-восстановительных реакций. Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Метод полуреакций. Уравнения окислительно-восстановительных реакций при участии органических веществ.</p> <p>4. Строение атома. Первоначальные теории строения атома. Модель Резерфорда и теория строения атома по Н. Бору. Дуалистическая природа электрона. Уравнение Луи де Бройля. Квантовые числа. Принцип Паули. Распределение электронов в атомах. Правило Клечковского и Хунда. Понятие о магнетохимии. Теория валентности по спину. Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева в свете теории строения атома. Периодический закон Д. И. Менделеева. Закон Мозли. Структура периодической системы. Теоретическое обоснование периодической системы элементов Д. И. Менделеева. Понятие об энергии ионизации, сродству к электрону и электроотрицательности.</p> <p>5. Химическая связь и строение молекул. Ионная связь, типы ионов. Полярная и неполярная ковалентная связь. Донорно-акцепторный механизм образования ковалентной связи. Гибридизация орбиталей, σ- и π-связи. Метод молекулярных</p>			
--	---	--	--	--

	<p>орбиталей.</p> <p>Раздел 6. Комплексные соединения. Основные понятия, номенклатура и изомерия комплексных соединений. Типы химических связей в координационных соединениях. Устойчивость комплексов. Биологическое значение комплексных соединений.</p> <p>7. Химия элементов. S – элементы. P– элементы (биогенные элементы). Азот и фосфор. D – элементы (микроэлементы). Биологическая роль элементов. Защита биосферы. Общая характеристика металлов. Место металлов в периодической системе. Физические и химические свойства металлов. Получение металлов из руд. Сплавы. Коррозия металлов и защита от коррозии.</p> <p>8. Предмет и методы аналитической химии. Качественный и количественный анализ. Аналитические реакции, условия их выполнения. Чувствительность качественных реакций, их специфичность и селективность. Системы качественного анализа. Дробный и систематический анализ. Значение гидролиза солей в качественном анализе. Амфотерные гидроксиды в качественном анализе. Буферные системы и их применение в качественном анализе. Влияние одноименных ионов на степень диссоциации слабых электролитов и на растворимость веществ. Солевой эффект. Произведение растворимости. Условия образования и растворения осадков.</p> <p>9. Методы количественного анализа. Принцип объемного анализа. Вычисления в объемном анализе. Классификация методов объемного анализа. Приготовление титрантов. Метод нейтрализации, его сущность. Индикаторы в методе нейтрализации. Основы весового анализа. Инструментальные методы анализа. Оптические методы. Электрохимические методы. Методы хроматографии.</p>			
Б1.О.15	<p>Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания</p> <p>1. Введение. Значение метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества продукции общественного питания</p> <p>2. Теоретические основы метрологии</p> <p>3. Классификация измерений. Основы теории погрешностей</p> <p>4. Технические средства измерений. Метрологическая обработка результатов измерений.</p> <p>5. Основы стандартизации услуг индустрии питания</p> <p>6. Методология стандартизации услуг. Измерения физико-химических показателей качества продукции общественного питания. Основы квалитметрии и контроля</p>	ОПК-5, ПК-3	5	Экзамен (3 сем.)

	качества продукции 7. Подтверждение соответствия услуг в индустрии питания			
Б1.О.16	Философия 1. Философия, ее предмет и место в культуре. 2. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии. 3. Философская онтология. 4. Теория познания. 5. Философия и методология науки. 6. Социальная философия и философия истории. 7. Философская антропология. 8. Философские проблемы в области профессиональной деятельности	УК-5	4	Экзамен (3 сем)
Б1.О.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании 1. Поточные линии для производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Раздел 2. Поточные линии для производства салатов. 3. Поточные линии для производства булочных изделий. 4. Основные закономерности прогресса поточных линий. 5. Проблемы развития технологического потока. Задачи создания оптимальных 6. Классификация технологических потоков. 7. Процедура анализа технологического потока при построении операторных моделей. 8. Эффективность функционирования технологической системы 9. Системное развитие технологического потока.	ПК-6	5	Экзамен, контрольная работа (3 сем)
Б1.О.18	Химия органическая, физическая и коллоидная 1. Строение органических соединений. Изомерия и номенклатура. 2. Углеводороды. 3. Монофункциональные производные углеводородов. 4. Гетерофункциональные производные углеводородов. 5. Гетероциклы. 6. Основные закономерности химических процессов. 7. Химические системы. 8. Электрохимические процессы. 9. Адсорбция. Дисперсные системы.	ОПК-2	3	Зачет (4 сем.)
Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности 1. Современная экономика и экономическая наука. 2. Основы микроэкономики. 3. Основы макроэкономики.	УК-2; УК-10	3	Зачет с оценкой (3 сем.)
Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности 1. Введение в безопасность жизнедеятельности. 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения и территорий от их последствий.	УК-8	3	Зачет с оценкой (3 сем)

	<p>3. Экстремальные ситуации.</p> <p>4. Экологические аспекты безопасности жизнедеятельности.</p> <p>5. Управление безопасностью жизнедеятельности.</p>			
Б1.О.21	<p>Технология продукции общественного питания</p> <p>1 Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.</p> <p>2 Технологические принципы производства продукции общественного питания.</p> <p>3 Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов</p> <p>4 Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>5 Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.</p> <p>6 Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. контингентов.</p>	ОПК-4; ПК-1	7	Экзамен, курсовая работа (4 сем.)
Б1.О.22	<p>Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания</p> <p>1. Гидромеханические процессы</p> <p>2. Тепловые процессы</p> <p>3. Механические процессы</p> <p>4. Массообменные процессы</p> <p>Универсальные кухонные машины.</p> <p>2 Моечное и очистительное оборудование.</p> <p>3 Сортировочно-калибровочное оборудование.</p> <p>4 Измельчительное оборудование.</p> <p>5 Режущее оборудование.</p> <p>6 Месильно-перемешивающее оборудование.</p> <p>7 Дозировочно-формовочное и прессующее оборудование.</p> <p>8 Принцип устройства и тепловой баланс теплового аппарата.</p> <p>9 Варочное оборудование.</p> <p>10 Жарочно-пекарное оборудование.</p> <p>11 Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева.</p> <p>12 Универсальные тепловые аппараты (плиты).</p> <p>13 Водогрейное оборудование и оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии.</p> <p>14 Холодильное оборудование</p>	ОПК-3; ПК-1	7	Экзамен (4 сем)
Б1.О.23	<p>Физиология, санитария и гигиена питания</p> <p>1. Понятие о физиологии питания. Основы рационального питания человека</p> <p>2. Пищевые вещества, их роль в питании человека</p> <p>3. Витамины и минеральные вещества – их роль в питании</p>	ПК-8	8	Зачет с оценкой (3 сем)

	<p>4. Физиология пищеварения</p> <p>5. Значение питания для здоровья человека</p> <p>6. Питание различных групп населения</p> <p>1. Законодательные и нормативные санитарно-эпидемиологические основы в индустрии питания</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию и деятельности объектов питания</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации продукции общественного питания.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические риски и система производственного контроля на предприятиях индустрии питания</p>			
Б1.О.24	<p>Правоведение</p> <p>1. Государство и право</p> <p>2. Система права</p> <p>3. Правоотношение и правовое поведение</p> <p>4. Конституционное право</p> <p>5. Гражданское право</p> <p>6. Семейное право</p> <p>7. Трудовое право</p> <p>8. Административное право</p> <p>9. Экологическое право</p> <p>10. Уголовное право</p>	УК-2; УК-11	3	Зачет с оценкой (2 сем)
Б1.О.25	<p>Товароведение продовольственных товаров</p> <p>1. Теоретические основы товароведения</p> <p>2. Зерно и продукты его переработки</p> <p>3. Плоды, овощи и продукты их переработки</p> <p>4. Сахар, мед, крахмал и кондитерские изделия</p> <p>5. Вкусовые товары.</p> <p>6. Молоко и молочные товары.</p> <p>7. Пищевые жиры</p> <p>8. Мясо, мясопродукты, яичных продуктов</p> <p>9. Рыба и рыбные продукты</p>	ПК-1	3	Экзамен (6 сем) перезачет
Б1.О.26	<p>Физическая культура</p> <p>1. Учебно-тренировочный (практический): легкая атлетика</p> <p>2. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, футбол</p>	УК-6; УК-7	2	Зачет (6 сем.)
Б1.О.27	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>1. Основы организации предприятий общественного питания</p> <p>2. Организация товароснабжения предприятий общественного питания и складского хозяйства</p> <p>3. Планирование производства на предприятиях общественного питания.</p> <p>4. Организация работы заготовочных, доготовочных цехов и вспомогательных служб.</p> <p>5. Орг. обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	УК-3; ОПК-5	7	Экзамен, контрольная работа (6 сем)
Б1.О.28	<p>Централизованное производство полуфабрикатов</p> <p>1. Характеристика сырья.</p>	ОПК-3	7	Экзамен, контрольная работа (6 сем)

	<p>2. Общая характеристика технологического процесса заготовочного предприятия общественного питания по производству полуфабрикатов.</p> <p>3. Техническая документация в общественном питании в области производства полуфабрикатов.</p> <p>4. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.</p> <p>5. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.</p> <p>6. Технология натуральных крупнокусковых полуфабрикатов. Типы разделки туши различных видов животных</p> <p>7. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Процесс созревания мелкокусковых полуфабрикатов. Маринады для засолки полуфабрикатов. Современная упаковка порционных полуфабрикатов.</p> <p>8. Технология мясных рубленых полуфабрикатов. Заменители мяса при производстве фаршей. Способы посола фаршей. Созревание. Осадка. Виды фасовки фаршей.</p> <p>9. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и кроликов. Виды разделки различных видов птицы. Способы созревания мяса птицы.</p>			сем)
Б1.О.29	<p>Контроль качества продукции общественного питания</p> <p>1. Качество продукции как социально-экономическая категория. Показатели качества продукции. Организация контроля качества продукции общественного питания. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>2. Контроль качества полуфабрикатов. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Виды фальсификации кулинарной продукции. Способы обнаружения. Менеджмент качества в обслуживании.</p>	ОПК-5; ПК-6	3	Экзамен, контрольная работа (6 сем)
Б1.О.30	<p>Основы научных исследований в профессиональной сфере</p> <p>1. Понятие о научной методологии</p> <p>2. Организация научных исследований</p> <p>3. Порядок выполнения НИР</p> <p>4. Подготовительный этап НИР</p> <p>5. Методы научных исследований в разработке продукции общественного питания</p> <p>6. Экспериментальный этап НИР</p> <p>7. Характеристика эффективности НИР</p>	ОПК-2	3	Экзамен, контрольная работа (5 сем)
Б1.О.31	<p>Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p> <p>1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов</p>	ПК-6	3	Экзамен (5 сем)

	2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности. Генетически модифицированные источники Упаковка для пищевых продуктов Система безопасности			
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере Предприятия питания как субъекты индустрии гостеприимства. 2 Ресурсный потенциал предприятий питания 3 Прибыль и рентабельность как критерии эффективности деятельности предприятий питания.	УК-10; ПК-3	4	Экзамен (5 сем)
Б1.О.33	Маркетинг и менеджмент 1 Теоретические основы маркетинга и менеджмента. Системы маркетинговых исследований. Основы организации менеджмента. 2 Потребитель в системе маркетинга. Руководство и лидерство в системе менеджмента. 3 Планирование, организация и контроль. Сущность рыночного механизма. Маркетинговые коммуникации.	УК-10	2	Зачет (7сем) перезачет
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции 1. Введение. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. 2. Нормативно-технологическая документация по кулинарии.. 3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок. 5. Технология приготовления супов. 6. Технология приготовления соусов. 7. Вторые горячие блюда. 8. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов. 9. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы. 10. Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. 11. Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога. 12. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.. 13. Технология приготовления сладких блюд. 14. Технология приготовления напитков	ОПК-4; ПК-1	4	Зачет(7 сем.)
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре 1. Легкая атлетика 2. Волейбол 3. Баскетбол	УК-6; УК-7		Зачет (2, 4, 6)

	4. Футбол			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				
Б1.В.01	Социология 1. Методология и история социологии 2. Общество как социокультурная система	УК-5	3	Зачет(1 сем.)
Б1.В.02	Пищевая микробиология 1. Систематика и морфология микроорганизмов. 2. Генетика и размножение микроорганизмов 3. Физиология микроорганизмов. 4. Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов 5. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами в пищевых продуктах 6. Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания и отравления. 7. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения 8. Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения 9. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к пищевым предприятиям	ОПК-2	4	Экзамен (2 сем)
Б1.В.03	История ПМР 1. Введение в Историю Приднестровья 2. Древнейшие люди на берегах Днестра (Каменный век – Великое переселение народов). 3. Приднестровские земли в эпоху Средневековья (VI – XVII вв). 4. Приднестровье в Новое время (XVIII – начало XX вв.). 5. Приднестровье в новейшую эпоху (1917 г. – начало XXI в.).	УК-5	3	Экзамен (2 сем)
Б1.В.04	Основы политической власти ПМР 1. Становление приднестровской государственности. 2. Основы конституционного строя ПМР. 3. Политические институты Приднестровской Молдавской Республики.	УК-5	2	Зачет(1 сем.)
Б1.В.05	Электротехника и электроника 1. Электротехника 2. Электроника	ОПК-3	3	Зачет(1 сем.)
Б1.В.06	Упаковочные материалы и оборудование 1. Предмет и задачи курса. Барьерные технологии как основа создания безопасных продуктов. 2. Применение физико-химических способов продления сохранности продуктов. 3. Пищевые добавки, антиоксиданты и	ОПК-3	3	Экзамен (3 сем)

	антиокислители в барьерных технологиях. 4. Вакуум и модифицированные газовые среды. 5. Пищевые покрытия искусственного и естественного происхождения. полимерные покрытия и оболочки.			
Б1.В.07	<p align="center">Биохимия и пищевая химия</p> 1. Статическая биохимия Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. 2 Белки: строение, свойства, биологические функции. Взаимосвязь структуры и функции белков. 3 Нуклеиновые кислоты и биосинтез белков. 4 Ферменты, их строение и свойства, классификация. 5 Витамины, их строение, свойства и классификация. 6 Углеводы: строение, свойства, роль в организме. 7 Липиды, их строение, свойства, роль в организме. 8 Раздел 2. Метаболические процессы Обмен аминокислот и белков. Азотистый обмен. 9 Обмен углеводов 10 Энергетические процессы в организме. 11 Обмен липидов. 12 Взаимосвязь процессов обмена веществ.	ОПК-2	6	Экзамен (4 сем)
Б1.В.08	<p align="center">Педагогика и психология</p> 1. Общие цели и задачи дисциплины «Психология и педагогика. Предмет и методы психологии Тема 2. Структура и функции психики 3. Психические процессы 4. Психология личности и малых групп 5. Предмет и методы педагогики 6. Педагогический процесс	УК-3; УК-9; УК-11; ПК-5	3	Зачет(5 сем.)
Б1.В.09	<p align="center">Инженерная и компьютерная графика</p> Раздел 1. Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Раздел 2. Способы преобразования эпюра. Кривые линии. Поверхности. Раздел 3. Обобщенные позиционные задачи. Геометрическое черчение. Раздел 4. Проекционное черчение. Раздел 5. Разъемные соединения (сборочный	ОПК-3	3	Зачет(5 сем.)

	<p>чертеж и спецификация). Эскизирование.</p> <p>Раздел 6. Компьютерное 3D-моделирование деталей с чертежа общего вида, создание ассоциативных чертежей деталей.</p> <p>Раздел 7. Создание 3D сборки, сборочного чертежа и спецификации по аксонометрии сборочной единицы и чертежам её отдельных деталей.</p>			
Б1.В.10	<p>Приготовление сложных закусок и десертов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов 	ОПК-4	5	Экзамен, курсовая работа (6 сем.)
Б1.В.11	<p>Централизованное производство кулинарной продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. 5. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов 	ОПК-4	6	Экзамен, курсовая работа (5 сем.)
Б1.В.12	<p>Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи курса. 2. Разработка производственной программы предприятий общественного питания. 	ОПК-3; ПК-10	4	Экзамен, контрольная работа (7 сем.)

	<p>3. Методологические подходы к определению площадей помещений для хранения продуктов.</p> <p>4. Обоснование количества и типов технологического оборудования для заведений общественного питания.</p> <p>6. Разработка компоновочных решений производственных цехов</p>			
Б1.В.13	<p>Технология и организация специальных видов питания</p> <p>1 Специальные виды питания</p> <p>2 Диетическое питание</p> <p>3 Лечебнопрофилактическое питание</p> <p>4. Геродиетическое питание»</p> <p>5 «Детское питание»</p> <p>6 «Питание в экстремальных условиях»</p> <p>7 «Питание других категорий людей»</p>	ОПК-4	9	Экзамен, контрольная работа (7 сем)
Б1.В.14	<p>Централизованное производство мучных кондитерских изделий</p> <p>1. Характеристика сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>2. Организация производства;</p> <p>3. Классификация мучных и кондитерских изделий. Пищевая ценность МКИ.</p> <p>4. Оборудование и инвентарь;</p> <p>5. Технология производства МКИ;</p> <p>6. Приготовление выпеченных полуфабрикатов;</p> <p>7. Приготовление отделочных полуфабрикатов;</p> <p>8. Оценка качества приготовленного изделия.</p>	ОПК-4	5	Экзамен (7 сем.) перезачет
Б1.В.15	<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании</p>	ОПК-5	6	Экзамен (7 сем)
Б1.В.16	<p>Бухгалтерский учет в общественном питании</p> <p>1 Бухгалтерский учет - основная информационная систем</p> <p>2 Предмет и метод бухгалтерского учета</p> <p>3. Бухгалтерский баланс - основной элемент метода бухгалтерского учета</p> <p>4 Система счетов и двойная запись</p> <p>5. Методика учета основных хозяйственных операций</p> <p>6. Оценка и ее роль в бухгалтерском учете</p> <p>7. Документирование хозяйственных операций</p> <p>8. Инвентаризация и ее роль в бухгалтерском учете.</p> <p>9 Регистры и формы бухгалтерского учета</p> <p>10. Организация бухгалтерского учета</p> <p>11. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании</p>	УК-10	3	Зачет(7 сем.) перезачет

	12. Основы теории финансов и финансы предприятий АПК			
Б1.В.ДВ.01.01	<p>Официальный язык (украинский)</p> <p>I. «Фонетика. Графика. Орфоэпия» Украинский язык среди славянских языков. Русско-украинские звуковые соотношения. Графические знаки украинского языка.</p> <p>II. «Орфография» Употребление мягкого знака. Употребление апострофа. Чередование гласных и согласных звуков. Удвоение согласных. Упрощение в группах согласных. Правописание приставок. Написание гласных в словах иностранного происхождения.</p> <p>. «Морфология» Самостоятельные части речи. Имя существительное. Лексико-грамматические разряды существительных. Грамматические категории имен существительных. Склонение существительных. Имя прилагательное. Разряды прилагательных. Степени сравнения прилагательных. Склонение прилагательных. Имя числительное. Разряды по составу и лексическому значению. Типы склонения числительных. Местоимение. Разряды местоимений. Склонение местоимений. Глагол. Вид, наклонение, переходность, время, число глаголов. Образование будущего времени глаголов. Спряжение глаголов. Наречие. Причастие и деепричастие. Служебные части речи. Союз. Предлог. Частица. Междометие.</p>	УК-4	3	Зачет с оценкой (2 сем.)
Б1.В.ДВ.01.02	<p>Официальный язык (молдавский)</p> <p>1. Молдавский язык. Литературные нормы орфографии, пунктуации, орфоэпии, морфологии, синтаксиса, лексики.</p> <p>2. Культура речи. Стили языка и речи.</p>	УК-4	3	Зачет с оценкой (2 сем.)
Б1.В.ДВ.02.01	<p>Культура делового общения</p> <p>Раздел 1. «Этическая культура и профессиональная этика»</p> <p>1. Общие понятия об этике и этических нормах</p> <p>2. Правовые аспекты в профессиональной этике</p> <p>Раздел 2. Корпоративная культура предприятия общественного питания</p> <p>1. Кадровый состав предприятий индустрии питания и морально-психологический климат в коллективе</p> <p>2. Этика профессиональной деятельности в контактной зоне с потребителем</p>	УК-3; ОПК-1	3	Зачет(5 сем.)
Б1.В.ДВ.02.	Общение в профессиональной сфере	УК-3;	34	Зачет(5 сем.)

02	1. Психология делового общения в системе социально-гуманитарного знания. 2. Механизмы социальной перцепции. 3. Коммуникативная сторона общения в практике управленческой деятельности. 4. Взаимодействие в деловом общении.	ОПК-1		
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом 1 Управление персоналом в системе современного менеджмента. 2 Основные типы профессиональной культуры кадрового менеджмента. 3 Кадровый менеджмент. 4 Этика деловых отношений в работе менеджера по персоналу. 5 Организационный контекст управления персоналом.	УК-3; УК-11; ПК-4	4	Экзамен, контрольная работа (7 сем)
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом 2 Основы формирования системы управления персоналом. 3 Основы кадрового планирования. 4 Набор персонала. 5 Отбор и оценка персонала. 6 Профорентация и адаптация персонала. 7 Безопасность, условия и дисциплина труда. 8 Управление высвобождением персонала. 9 Управление деловой карьерой. 10.Организация обучения персонала. 11.Эффективность деятельности персонала. 12. Оценка эффективности управления персоналом.	УК-3; УК-11; ПК-4	4	Экзамен, контрольная работа (7 сем)
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка новых пищевых продуктов 1. Инновации в пищевых производствах. 2. Процесс разработки пищевых продуктов 3. Разработка пищевых продуктов в сфере общественного питания. 4. База знаний для разработки продуктов. 5. Управление процессом разработки. 6. Коммерциализация продукта. 7. Участие потребителей в разработке продуктов. 8. Разработка нормативной документации на производство новых продуктов	ОПК-1	4	Зачет(4 сем.)
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности 1. Современные инновационные технологии в производств 2. Инновационное технологическое оборудование	ОПК-1	3	Зачет(4 сем.)
Блок 2. Практика				
Обязательная часть				
Б2.О. 01.(У)	Ознакомительная практика Раздел 1. Подготовительный Радел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-6; ПК-8	2	Зачет(4 сем.) перезачет

Б2.О. 02.(У)	Технологическая практика Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-6, 7, 8, 10, 11	2	Зачет(4 сем.) перезачет
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				
Б2.В. 01.(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-1, 7, 10	3	Зачет(4 сем.)
Б2.В. 02.(П)	Технологическая практика Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-6, 7, 10, 11-	3	Зачет с оценкой (6 сем.) перезачет
Б2.В. 03.(П)	Организационно-управленческая практика Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-2, 6, 7, 8, 10, 11	3	Зачет с оценкой (6 сем.) перезачет
Б2.В. 04.(П)	Педагогическая практика Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-5	2	Зачет с оценкой (6 сем.)
Б2.В. 05.(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа) Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-2, 3, 6, 7, 8, 10, 11	6	Зачет с оценкой (7 сем.)
Блок 3. Государственная итоговая аттестация				
Б3.0.01	Государственная итоговая аттестация Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 11	9	Защита выпускной квалификационной работы (7 сем.)
ФТД. Факультативные дисциплины				
Часть , формируемая участниками образовательных отношений				
ФТД.В.01	История литературы родного края 1. Введение. Цели, задачи, содержание, этапы курса. 2. Фольклор Приднестровья. 3. Принятие христианства в Киевской Руси.	УК-4, УК-5	2	Зачет(2 сем.)

	<p>Раннехристианская литература. 4. Литература Приднестровья 19 века. 5. Влияние художественной культуры России на формирование и развитие литературы региона. 6. Русские писатели в Молдавии и Приднестровье. 7. Литературный процесс Приднестровья на рубеже 19-20 веков. 8. Литературный процесс Приднестровья 30-40-х годов 20 века. 9. Развитие литературного процесса Приднестровья 50-80-х годов 20 века. 10. Становление и развитие литературы ПМР</p>			
--	---	--	--	--

5.5. Фонды оценочных средств по дисциплинам и практикам (Приложение 8 к ОПОП)

Оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает:

- текущий контроль успеваемости,
- промежуточную аттестацию,
- государственную итоговую аттестацию.

Для этого создаются фонды оценочных средств, которые являются контрольно-измерительными материалами для оценки результатов обучения по соответствующему элементу ОПОП.

Фонды оценочных средств разрабатываются по дисциплинам, практикам, реализуемым в ходе освоения ОПОП, для Государственной итоговой аттестации в соответствии с нормативной документацией. Рекомендуются устанавливать результаты обучения по дисциплинам и практикам в виде знаний и навыков. В соответствии с требованием ГОС результаты обучения по дисциплинам и практикам должны быть соотнесены с индикаторами достижения компетенций, установленными в ОПОП.

При разработке ФОС дисциплины (практики) для каждого индикатора достижения компетенции требуется выделить ключевые знания и навыки, ориентированные на выполнение трудовой функции, установленной(ых) соответствующим профессиональным стандартом.

Для курсовых работ должны быть разработаны контрольно-измерительные материалы, входящие в состав фондов оценочных средств для соответствующих дисциплин. Темы курсовых работ должны быть ориентированы на формирование у обучающегося ключевых знаний и навыков соответствующих профессиональных компетенций.

Фонды оценочных средств разрабатываются и составляются преподавателями кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и кафедр университета, за которыми закреплены дисциплины ОПОП по направлению подготовки бакалавриата 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, комплектуются выпускающей кафедрой технологии производства и переработки продукции растениеводства.

Фонды оценочных средств могут включать:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, вопросы для самопроверки, вопросы и задания для самостоятельной работы, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;

- примерную тематику курсовых работ, рекомендуемые темы рефератов, докладов и т.п.;
- задания для организации самостоятельной работы обучающихся, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств являются накопительным материалом и являются приложением 6 к ОПОП, хранятся на выпускающей кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5.6. Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 9 к ОПОП.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В программе ГИА устанавливаются:

- требования к тематике, виду, составу и содержанию ВКРБ,
- контрольно-измерительные материалы и требования к процедуре проведения защиты ВКРБ.

Методика оценки уровня освоения компетенций должна быть ориентирована на установление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Рекомендуется при разработке шкалы оценивания максимальный балл установить при демонстрации выпускником подготовленности к выполнению профессиональной деятельности, установленной в ОПОП.

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 9) разрабатывается за 6 месяцев до начала ГИА и доводится до сведения обучающихся. Хранится на выпускающей кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Раздел 6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя: общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата в соответствии с требованиями ГОС по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (согласно пункта 4.2 ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

6.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

ПГУ располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» по Блоку 1 «Дисциплины» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом (в соответствии с пунктом 4.2.1.ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

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

Электронная информационно-образовательная среда ПГУ обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин, программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих (в соответствии с пунктом 4.2.2. ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

6.2. Материально-техническое обеспечение программы бакалавриата

ПГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

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

Специальные помещения представляют 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 помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Имеются лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

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

Перечень материально-технического обеспечения включает:

	Аудитория, расположение	Материально-техническое обеспечение
	Закрепленные аудитории №22, 26А, корпус АТФ	Обычная доска, столы, кафедра, плакатный и наглядный материал по дисциплинам, для проведения лекционных и практических занятий.
	Закрепленные аудитории, № 16, корпус АТФ	Агрохимическая лаборатория с оборудованием, спецшкафами, столами, электронными весами и лабораторной посудой
	Компьютерный кабинет № 23, корпус АТФ	Кафедра для проведения лекционных и практических занятий, круглый стол для дискуссий и коллоквиумов; 9 компьютеров с выходом в интернет, 1 кондиционер
	Компьютерный кабинет №24, корпус АТФ	Кафедра для проведения лекционных и практических занятий, круглыми столами для дискуссий и коллоквиумов; акустическая система, мультимедийный проектор, мультимедийная доска, 12 компьютеров с выходом в интернет, 1 сервер, 1 кондиционер.
	Методический кабинет №21А (кафедра ТП и ПСХП), корпус АТФ	2 компьютера с выходом в Интернет, кафедральная библиотека учебной и учебно-методической литературы, наглядные пособия, справочная и научная литература, медиатека кафедральных электронных материалов.

Кафедра ТП и ПСХП обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

При использовании электронных изданий кафедра ТП и ПСХП обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин (в соответствии с пунктом 4.3.1. ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в рабочих программах учебных дисциплин, практик и семестровой научно-исследовательской работы .

Учебно-методическое обеспечение:

Учебно-методическое обеспечение включает:

- фонд библиотеки
- программное обеспечение и Интернет-ресурсы;
- электронно-информационную образовательную среду.

Фонд библиотеки

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами (учебно-методическими комплексами) по всем учебным курсам, дисциплинам основной образовательной программы.

Учебный процесс по дисциплинам данного направления подготовки обеспечивается основной и дополнительной литературой, имеющейся в достаточном количестве в научной библиотеке ПГУ им. Т.Г. Шевченко, на кафедрах факультета.

В состав университета входит библиотека с филиалами, имеющая 5 читальных залов, в том числе один электронный, 2 абонемента (учебной и научно-художественной литературы), зал каталогов. Формирование единого библиотечного фонда ведется в соответствии с профилем вуза и реализуемыми образовательными программами. Комплектование библиотечного фонда осуществляется на основании заявок кафедр и с учетом нормативов книгообеспеченности учебного процесса.

Университет подключен к сети Internet и располагает локальной и единой вычислительной сетью.

В университете имеется достаточное количество компьютеров, ноутбуков, что дает возможность преподавателям и обучающимся, руководителям структурных подразделений оперативно получать и использовать в образовательном процессе необходимую информацию, применять IT-технологии в обучении, тестировать в режиме on-line.

При реализации программы бакалавриата каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким Электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам).

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

ОПОП обеспечена необходимым комплектом программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах учебных дисциплин.

В учебном процессе задействовано следующее программное обеспечение:

- редактирование изображений и фотографий GIMP;
- браузер MozillaFirefox;
- универсальный проигрыватель аудио/видео/DVDMediaPlayerClassic;
- медиа-проигрыватель VLCmediaplayer;
- аудиопроигрыватель A1MP2, архиватор 7-Zip;
- система управления курсами (электронное обучение) Moodle;

Платное лицензионное программное обеспечение:

- MSWindows 8;
- офисный пакет MicrosoftOffice;

- макет учебного плана высшего профессионального образования MMISLab, Электронно-информационная образовательная среда

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ПГУ. Доступ к ней возможен из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет» как на территории ПГУ, так и вне его.

Посредством Электронной информационно-образовательной среды moodle.spsu.ru. осуществляется:

Доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах.

- Фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы.

- Проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

- Формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса.

- Взаимодействие между участниками образовательного процесса.

6.3 Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата.

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

Квалификация педагогических работников ПГУ отвечает квалификационным требованиям, указанным в ЕКС и ПС (в соответствии с пунктом 4.4.2.ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Не менее **70 %** численности педагогических работников ПГУ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ПГУ к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (в соответствии с пунктом 4.4.3. ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Не менее **5%** численности педагогических работников ПГУ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ПГУ к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) (в соответствии с пунктом 4.4.4. ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Не менее **60%** численности педагогических работников ПГУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности ПГУ на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую

степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) (в соответствии с пунктом 4.4.5. ГОС ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки ПГУ, а также системы внешней оценки Министерства просвещения ПМР, Министерства образования и науки РФ.

Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Доцент кафедры технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, доцент _____ А.Д. Руцук

Доцент кафедры технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, доцент _____ Н.С. Чавдарь

Преподаватель кафедры технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции _____ О.Н. Вишневская

Специалист кафедры технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции _____ Е.И. Бушуева

ПРИЛОЖЕНИЯ К ОПОП

Приложение № 1. Государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Приложение № 2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с государственным образовательным стандартом по направлению подготовки:

01 Образование и наука

01.003 Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 298н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный № 52016)

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

22.005 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004)

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

33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

Приложение № 3 Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 3.

Приложение № 4. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел: «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства»

Приложение № 5. Учебные планы

4.1. Учебный план заочной формы обучения

Приложение № 6. Календарный график учебного процесса

5.1. Календарный график учебного процесса на 2021-2022 учебный год

5.2. Календарный график учебного процесса на 2022-2023 учебный год

5.3. Календарный график учебного процесса на 2023-2024 учебный год

5.4. Календарный график учебного процесса на 2024-2025 учебный год

Приложение № 7. Рабочие программы учебных дисциплин

6.1. Рабочие программы учебных дисциплин, реализуемых в 2021-2022 учебном году

6.2. Рабочие программы учебных дисциплин, реализуемых в 2022-2023 учебном году

6.3. Рабочие программы учебных дисциплин, реализуемых в 2023-2024 учебном году

6.4. Рабочие программы учебных дисциплин, реализуемых в 2024-2025 учебном году

Согласно вычитке дисциплин для заочной формы обучения.

Приложение № 8. Программы практик

7.1. Программы по дисциплинам учебной практики, реализуемой в 2022-2023 учебном году.

7.2. Программы по педагогической практике, реализуемой в 2023-2024 учебном году.

7.3. Программа преддипломной практики, реализуемой в 2024-2025 учебном году.

Согласно вычитке дисциплин для заочной формы обучения.

Приложение № 9. Фонды оценочных средств (по мере вычитки дисциплин)

8.1. ФОС по учебным дисциплинам и учебным практикам, реализуемым в 2021-2022 учебном году

8.2. ФОС по учебным дисциплинам и учебным практикам, реализуемым в 2022-2023 учебном году

8.3. ФОС по учебным дисциплинам и производственной практике, реализуемым в 2023-2024 учебном году

8.4. ФОС по учебным дисциплинам, преддипломной практике, реализуемым в 2024-2025 учебном году

Согласно вычитке дисциплин для заочной формы обучения.

Приложение № 10 Программа государственной итоговой аттестации, проводимой в 2024-2025 учебном году (заочная форма обучения).

Приложение № 11 Методические материалы (по мере необходимости).

Приложение № 2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с государственным образовательным стандартом по направлению подготовки:

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
01 Образование и наука		
1.	01.003	Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 298н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 августа 2018 г., регистрационный № 52016)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции.		
2.	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
3	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

Приложение №3

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
01.003 Педагог дополнительного образования детей и взрослых	A	Преподавание по дополнительным общеобразовательным программам	6	Организация деятельности обучающихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы	A/01.6	6.1
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания, массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологического производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6

33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятий питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	В/03.6	6