

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

**Аграрно-технологический факультет**



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**Бакалавриат**

**Направление**

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- 3 года, 6 месяцев)*

**ГОД НАБОРА 2023**

Тирасполь 2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» составлена с учетом требований государственного образовательного стандарта Приказ Минобрнауки России № 1047 от 17 августа 2020 года (зарегистрировано в Минюсте РФ 9 сентября 2020 года, регистрационный № 59723)

Аграрно-технологический факультет

ОПОП *рассмотрена* на заседании кафедры  
«15» 03 2023 г. протокол № 8

Заведующий выпускающей кафедрой

Пазьева Т.В.

ОПОП *рассмотрена* на заседании УМК факультета (института, филиала)  
«16» марта 2023 г. протокол № 7

Председатель УМК

Мацкова С.И.

ОПОП *одобрена* на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета  
«23» марта 2023 г. протокол № 7

И.о. декана аграрно-технологического факультета

Димогло А.В.

Председатель Научно-методического совета ПГУ

Еремеева О.В.

Начальник УАП

Топор А.В.

ОПОП *принята* на заседании Научно-методического совета ПГУ  
«24» 05 2023 г. протокол № 9

ОПОП *утверждена* решением Ученого совета ПГУ  
«31» 05 2023 г. протокол № 9

Ученый секретарь Ученого совета ПГУ

Брусенская Е.И.

ОПОП *введена в действие* Приказом ректора от «08» 06 2023 г. № 726-02

*Нач. УАП*

Изменения в ОПОП введены в действие Приказом ректора  
от «    » 20 г. №     

Начальник УАП

Топор А.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**  
**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

	<b>Стр.</b>
<b>Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	7
<b>Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>	<b>7</b>
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ГОС	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	8
<b>Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
3.1. Профиль/-ли (специализация/-ции) образовательной программы	9
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП	9
3.3. Объем программы	9
3.4. Срок получения образования	9
3.5. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	9
<b>Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>9</b>
4.1. Требования к планируемым результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	9
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	14
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
<b>Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>18</b>
5.1. Структура и объем ОПОП	18
5.2. Учебный план и календарный учебный график	18
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и программы практик	19
5.4. Государственная итоговая аттестация	30
5.5. Фонды оценочных средств (ФОС)	30
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	30
<b>Раздел 6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>30</b>
6.1. Общесистемные требования	30
6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы	31
6.3. Особенности организации реализации ОПОП для лиц с ограниченными возможностями здоровья	31
6.4. Кадровые условия реализации программы	32
6.5. Финансовые условия реализации программы	32
6.6. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	32
<b>Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ</b>	<b>33</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>34</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) реализуемая по направлению подготовки: 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ профилю «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» на аграрно-технологическом факультете с учетом потребностей регионального рынка труда на основе государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 августа 2020 года № 1047 (регистрационный № 597239 от сентября 2020 года,)

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, программы государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### 1.2. Нормативные документы

№ 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 06.04.2021 г. № 245
3.	Положение о практической подготовке обучающихся	Приказ МНВО РФ и МПРФ от 05.08.2020 г. № 885/390
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;
5.	Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	<a href="http://fgosvo.ru/fgosvo">http://fgosvo.ru/fgosvo</a> утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 17 августа 2020 года № 1047 (регистрационный № 597239 от сентября 2020

		года.)
6	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия»
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.)
	Приказ «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты высшего образования»	Утвержденного Минобрнауки РФ от 27 февраля 2023 года № 208 (регистрационный № 72833 от 31 марта 2023 года.)
<b>ПМР</b>		
1	Закон «Об образовании»	от 27.06.2003 г. № 294-3-III в текущей редакции
2	Приказ Министерства экономики Приднестровской Молдавской «Об утверждении «Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих ПМР»»	<a href="http://minsoctrud.gospmr.org">http://minsoctrud.gospmr.org</a>
3	Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики «О введении в действие государственных образовательных стандартов профессионального образования»	от 28.12.2017г № 1469
4	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 от 15.05.2018г №458
5	Приказ МП «Об утверждении Положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования»	Приказ от 08.22.2016 г. № 112
6	Об утверждении Положения об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам	Приказ МП ПМР от 17.05.2017 г. №604

	бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры	
7	Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел: «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства»	Приказ Министерства по социальной защите и труду Приднестровской Молдавской Республики 21 июня 2013 № 67 САЗ 13-30
<b>ПГУ</b>		
1	Устав ГОУ «ПГУ им. Т.Г.Шевченко»	Указ Президента ПМР от 28.09.2020 г. №366
2	Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам бакалавриата, программам специалитета, программа магистратуры»	Приказ от 17.04.2019 г. № 793-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 02.11.2022 г. № 1108-ОД
4	Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко»	от 07.06.2022 г. № 717-ОД
5	Положение «О порядке проведения и организации государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета или магистратуры)»	от 14.06.2019 г. № 1404-ОД дополнение от 02.07.2019 г. № 1534-ОД
6	Положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся по основным образовательным программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ГОУ ПГУ им. Т.Г. Шевченко	от 06.12.2018 г. № 1943-ОД
7	Положение о контактной работе преподавателя с обучающимися в ГОУ ПГУ им. Т.Г. Шевченко	От 06.04.2022 г. № 395-ОД
8	Положение о порядке формирования, выбора, освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.	от 07.06.2022 №716

### **1.3. Перечень сокращений**

В документе используются следующие сокращения:

**АТФ** – аграрно-технологический факультет;

**ВКР** – выпускная квалификационная работа;

**ВО** - высшее образование;

**ГИА** - государственная итоговая аттестация;

**ГОС ВО** - государственный образовательный стандарт высшего образования;

**ЕКС** - Единый квалификационный справочник;

**ЗЕТ (з.е.)**- зачетная единица трудоёмкости;

**МОиН РФ** – Министерство образования и науки Российской Федерации;

**МЮ РФ** - Министерство юстиции Российской Федерации;

**НИР** – научно-исследовательская работа

**ОПК** - общепрофессиональные компетенции;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;

**ПООП** - примерная основная образовательная программа;

**ТД** - трудовое действие;

**ПГУ** – Приднестровский государственный университет

**ПК** - профессиональные компетенции;

**ПМР** – Приднестровская Молдавская Республика;

**ПС** – профессиональный стандарт;

**рег. №** - регистрационный номер;

**САЗ** – Свод актов законодательства;

**СПО**-среднее профессиональное образование

**ТПиПСХП** – технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

**УАП** - управление академической политики;

**УК** - универсальные компетенции;

**УП** - учебный план;

**ФОС** – фонд оценочных средств.

**ЭПОС** - электронная информационно-образовательная среда

## **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:

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)

#### ***Типы задач профессиональной деятельности***

В рамках освоения образовательной программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

**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.

**2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ГОС с**

Перечень профессиональных стандартов и перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника данной образовательной программы приведены в Приложении 1.

**2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников**

Таблица 1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
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	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;
	Организационно-управленческая деятельность	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания	



	Научно-исследовательская деятельность	Проведение научно-исследовательских разработок в сфере общественного питания	производственный процесс; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация.
--	---------------------------------------	--	---

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Профиль образовательной программы

Профиль образовательной программы в рамках направления подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

#### 3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – **бакалавр**

#### 3.3. Объем программы

Объем программы составляет 240 зачетных единиц (далее - з. е.) вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

#### 3.4. Срок получения образования

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

#### 3.5. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Реализация программы возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в электронной информационно-образовательной среде (ЭПОС) университета и с использованием массовых открытых онлайн курсов (МООК), размещенных на открытых образовательных платформах.

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы *универсальные, общепрофессиональные* и *профессиональные* компетенции

##### 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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 УК-1.1 - Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.</p> <p>ИД УК-1.2 - Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.</p> <p>ИД УК-1.3 - Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>ИД УК-1.4- Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;</p> <p>ИД УК-1.5 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;</p> <p>ИД УК-1.6 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p> <p>ИД УК-1.7 - Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;</p> <p>ИД УК-1.8. - 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 УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>ИД УК-2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.</p> <p>ИД УК-2.3. Использует инструменты и техники цифрового моделирования для реализации образовательных процессов.</p> <p>ИД УК-2.4 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;</p> <p>ИД УК-2.5 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>ИД УК-2.6 - Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время;</p> <p>ИД УК-2.7 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИД УК-3.1 - Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения.</p> <p>ИД УК-3.2 - Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия, в том числе с различными организациями.</p> <p>ИД УК-3.3 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;</p> <p>ИД УК-3.4 - 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</p>

		особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); ИД УК-3.5 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; ИД УК-3.6 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), официальных языках ПМР	ИД УК-4.1 - Владеет системой норм русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка РФ и нормами иностранного(ых) языка(ов), использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации; ИД УК-4.2 - Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения; ИД УК-4.3 - Осуществляет коммуникацию в цифровой среде для достижения профессиональных целей и эффективного взаимодействия.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД УК-5.1 - Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений; ИД УК-5.2 - Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества; ИД УК-5.3 - Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования течение всей жизни	ИД УК-6.1 - Оценивает личные ресурсы по достижению целей саморазвития и управления своим временем на основе принципов образования в течение всей жизни ИД УК-6.2 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при реализации траектории саморазвития.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД УК-7.1. - Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности; ИД УК-7.2 - Владеет технологиями здорового образа жизни и здоровьесбережения, отбирает комплекс физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной	ИД УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности ИД УК-8.2. Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных

	деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения при-родной среды, обес-печения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. ИД УК-9.2. Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. ИД УК-9.3. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД УК-10.1. Понимает базовые принципы экономического развития и функционирования экономики, цели и формы участия государства в экономике. ИД УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски..
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД УК-11.1. Знает понятие и признаки коррупции, направления противодействия коррупции, сущность профессиональной деформации ИД УК-11.2. Выявляет и дает оценку коррупционного поведения и содействует его пресечению ИД УК-11.3. Нетерпимо относится к коррупционному поведению, уважительным отношением к праву и закону

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица.2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных	ИД ОПК-1.1 - Знает: основы принципа работы современных информационных технологий ИД ОПК-1.2 - Умеет: использовать современные информационные технологии для решения задач

технологии	технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности. ИД <sub>ОПК-1.3</sub> - 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 <sub>ОПК-2.1</sub> – 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 <sub>ОПК-2.2</sub> - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИД <sub>ОПК-2.3</sub> - 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 <sub>ОПК-3.1</sub> - Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания;  ИД <sub>ОПК-3.2</sub> - Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД <sub>ОПК-4.1</sub> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД <sub>ОПК-4.2</sub> – Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД <sub>ОПК-4.3</sub> - 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 <sub>ОПК-5.1</sub> - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; ИД <sub>ОПК-5.2</sub> - 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 достижения

Таблица 3

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия 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; 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.	ПК-1 Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД ПК-1.1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ИД ПК-1.2. Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД ПК-1.3. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов ИД ПК-1.4. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ИД ПК-1.5. Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	ПС 33.008
		ПК-2 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	ИД ПК-2.1. Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания	

			ИД ПК-2.2 Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	
		ПК-3 Способен формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ИД ПК-3.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания ИД ПК-3.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания	ПС 33.008
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>				
Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;	ПК-4 Способен разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	ИД ПК-4.1 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. ИД ПК-4.2 Способен убеждать партнеров в правильности совершаемых производственных процессов ИД ПК-4.3 Способен находить и аргументировать выход из возникшей проблемной ситуации с максимальной выгодой для сторон конфликта	ПС 33.008
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и	оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания, крупные предприятия питания и отели, крупные	ПК-5 Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД ПК-5.1 Организует документооборот по производству на предприятии питания ИД ПК-5.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	22.005

обслуживания на предприятиях питания	специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация.			
Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции				
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 осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ИД ПК-6.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции ИД ПК-6.2 . Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания	ПС 22.005
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 ПК-7.1 Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ИД ПК-7.2 Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	ПС 22.005
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>				
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля	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,	ИД ПК-8.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ИД ПК-8.2 Владеет методами измерения и оценки параметров	ПС 22.005



	качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;	освещенности рабочих мест	производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	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.	ПК-9 Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ИД ПК-9.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания ИД ПК-9.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	22.005
Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания		ПК-10 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ИД ПК-10.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ИД ПК-10.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство	22.005

#### 4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Не предусмотрены данной ОПОП.

### 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 5.1. Структура и объем ОПОП

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Образовательная программа включает следующие блоки:

Таблица 5.1

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и её блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	209
Блок 2	Практика	22
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

В **Блок 1 Дисциплины (модули)** должен обеспечивать реализацию дисциплин по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности. согласно ГОС ВО.

В **Блок 2 Практика** включены следующие виды практик: *учебная и производственная.*

В рамках ОПОП проводятся следующие практики:

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

производственная практика (*технологическая, организационно-управленческая практика, преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)*).

В **Блок 3 Государственная итоговая аттестация** входят:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 54,2% общего объема образовательной программы (*в соответствии с ГОС ВО*).

#### 5.2. Учебный план и календарный учебный график

Представлены в *Приложениях 2,3.*

#### 5.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и программы практик

Представлены в *Приложениях 4.5.*

#### Аннотации ПП и РПД

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	<b>История России</b> Раздел 1. Введение в Историю России Раздел 2. Древняя Русь (VI-XIII вв.) Раздел 3. Образование российского центра-	УК-5.	4	Экзамен, 2 сем

	<p>лизованного государства в XIV-XVI вв.  Раздел 4. Россия в XVI-XVII вв.  Раздел 5. Россия в XVIII-первой половине XIX в.  Раздел 6. Россия во второй половине XIX -начале XX в.  Раздел 7. СССР в 1922-1991 гг.  Раздел 8. Российская Федерация в конце XX -начале XXI в.</p>			
Б1.О.02	<p><b>Всеобщая история</b>  Раздел 1. Введение во всеобщую историю.  Раздел 2. Древний мир.  Раздел 3. Средневековье.  Раздел 4. Новое время.  Раздел 5. Новейшее время.</p>	УК-5.	2	Зачет, перезачет
Б1.О.03	<p><b>Б1.О.03 Философия</b>  Раздел 1. Многомерность феномена философии  Раздел 2. Возникновение и развитие философской мысли  Раздел 3. Онтология  Раздел 4. Гносеология  Раздел 5. Общество как предмет философского анализа  Раздел 6. Человек как предмет философского анализа</p>	УК-1; УК-5	3	Зачет с оценкой 4 сем,
Б1.О.04	<p><b>Экономика и основы финансовой грамотности</b>  Раздел 1. Основы экономической науки и финансовой грамотности.  Раздел 2. Основы микроэкономики.  Раздел 3. Основы макроэкономики</p>	УК-10.	2	Зачет 3 сем,
Б1.О.05	<p><b>Правоведение и антикоррупционное поведение</b>  Раздел 1. Основы теории государства  Раздел 2. Основы теории права  Раздел 3. Основы конституционного право  Раздел 4. Основы гражданского права  Раздел 5. Основы семейного права  Раздел 6. Основы трудового права  Раздел 7. Основы уголовного права  Раздел 8. Административное право и административные коррупционные правонарушения.  Раздел 9. Коррупция как социально-правовое явление и законодательное обеспечение противодействия коррупции.</p>	УК-2, УК-11	2	Зачет, 3 сем
Б1.О.06	<p><b>Русский язык и культура речи</b>  Раздел 1. Введение. Русский национальный язык и формы его существования.  Раздел 2. Функциональные стили русского литературного языка. Официально-деловая письменная речь.  Раздел 3. Культура речи. Речевое общение. Основы ораторского искусства</p>	УК-4, УК-5	3	Зачет с оценкой, 2 сем
Б1.О.07	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b>  Раздел 1. Введение в безопасность жизнедеятельности.  Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения и территорий от их последствий.  Раздел 3. Экстремальные ситуации.  Раздел 4. Экологические аспекты безопасности</p>	УК-8.	3	Зачет с оценкой, 4 сем

	жизнедеятельности. Раздел 5 .Управление безопасностью жизнедеятельности.			
Б1.О.08	<b>Введение в профессиональную деятельность</b> Раздел 1. Введение. Сведения о направлении «Технология продукции и организации общественного питания». Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания Раздел 3. Услуги предприятий общественного питания Раздел 4. Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания Раздел 5. Столовая посуда, приборы и белье Раздел 6. Организация работы предприятий общественного питания Раздел 7. Санитарно-гигиенические требования и контроль качества на предприятиях общественного питания	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6	2	Зачет, 1 сем.
Б1.О.09	<b>Физическая культура и спорт</b> Раздел 1 Лёгкая атлетика. Раздел 2 Спортивные игры	УК-7	2	Зачет (перезачет)
Б1.О.10	<b>Элективный курс по физической культуре и спорту</b> Раздел 1.Базовые физкультурно-спортивные виды. Раздел 2.Общая физическая подготовка.	УК-7	328 часов	Зачет 2 сем, 4 сем, 6 сем)
Б1.О.11	<b>Физика</b> Раздел 1 Физические основы механики. Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика. Раздел 3. Электричество и магнетизм. Раздел 4. Оптика Раздел 5. Атомная физика.	ОПК-2	3	Экзамен , 2 сем
Б1.О.12	<b>Реология пищевых продуктов</b> Раздел 1. Механика жидкостей и газов Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика Раздел 3. Основы реологии	ОПК-4	3	Экзамен, 1 сем.
Б1.О.13	<b>Пищевые и биоактивные добавки</b> Раздел 1. Общая характеристика биологически активных и пищевых добавок Раздел 2. Определение эффективности и безопасности добавок к пище	ОПК-4	4	Экзамен, 2 сем.
Б1.О.14	<b>Математика</b> Раздел 1. Элементы математического анализа Раздел 2. Теория вероятностей Раздел 3. Элементы математической статистики	УК-1	2	Зачет (перезачет)
Б1.О.15	<b>Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов</b> Раздел 1. Введение. Взаимосвязь производственных, природных и экологических процессов. Раздел 2. Экологически чистые производства – основа охраны окружающей среды от загрязнения. Раздел 3. Охрана окружающей среды на предприятиях	ПК-9	4	Экзамен, 4 сем.
Б1.О.16	<b>Теплотехника и хладотехника</b> Раздел 1 Основные понятия и определения термодинамики, первый и второй законы	ОПК-3; ПК-6	3	Зачет, 2 сем,

	термодинамики, термодинамические процессы рабочих тел, термодинамические циклы, газовые смеси, влажный воздух. Раздел 2 Теплопроводность, конвективный теплообмен, теплообмен излучением, сложный теплообмен, теплообменные аппараты и их расчеты. Раздел 3. Холодильные машины и установки Раздел 4. Теплоэнергетические установки			
Б1.О.17	<b>Химия неорганическая и аналитическая</b> Раздел 1. Базовые основы неорганической химии Раздел 2. Методы анализа химических соединений	ОПК-2	3	Экзамен, 1 сем
Б1.О.18	<b>Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания</b> Раздел 1. Научно-методические и организационные основы стандартизации Раздел 2. Метрология и сертификация продукции общественного питания	ОПК-5; ПК-3	5	Экзамен, 4 сем
Б1.О.19	<b>Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании</b> Раздел 1. Теория технологического потока Раздел 2. Основные виды и формы поточных линий в общественном питании	ПК-6	5	Экзамен, контрольная работа, 2 сем.
Б1.О.20	<b>Химия органическая, физическая и коллоидная</b> Раздел 1. Основные закономерности химических процессов. Раздел 2. Химические системы Раздел 3. Строение органических соединений. Изомерия и номенклатура Раздел 4. Углеводороды. Раздел 5. Монофункциональные производные углеводородов. Раздел 6. Гетерофункциональные производные углеводородов. Раздел 7. Гетероциклы. Раздел 8. Дисперсные системы.	ОПК-2	3	Зачет, 2 сем
Б1.О.21	<b>Технология продукции общественного питания</b> Раздел 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. Раздел 2. Технологические принципы производства продукции общественного питания Раздел 3. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов Раздел 4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них. Раздел 5. Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий. Раздел 6. Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. контингентов.	ОПК-4; ПК-1	7	Экзамен, курсовая работа, 4 сем.
Б1.О.22	<b>Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания</b> Раздел 1. Гидромеханические процессы	ОПК-3; ПК-1	7	Экзамен, 4 сем

	<p>Раздел 2.Тепловые процессы</p> <p>Раздел 3. Механические процессы</p> <p>Раздел 4. Массообменные процессы. Универсальные кухонные машины.</p> <p>Раздел 5 Моечное и очистительное оборудование.</p> <p>Раздел 3Сортировочно-калибровочное оборудование.</p> <p>Раздел 6Измельчительное оборудование.</p> <p>Раздел 7Режущее оборудование.</p> <p>Раздел 8Месильно-перемешивающее оборудование.</p> <p>Раздел 9 Дозировочно-формовочное и прессующее оборудование.</p> <p>Раздел 10. Принцип устройства и тепловой баланс теплового аппарата.</p> <p>Раздел 11.Варочное оборудование.</p> <p>Раздел 12. Жарочно-пекарное оборудование.</p> <p>Раздел 13. Аппараты инфракрасного и сверхвысоко-частотного нагрева.</p> <p>Раздел 14. Универсальные тепловые аппараты (плиты).</p> <p>Раздел 15. Водогрейное оборудование и оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии.</p> <p>Раздел 16.Холодильное оборудование</p>			
Б1.О.23	<p><b>Физиология, санитария и гигиена питания</b></p> <p>Раздел 1. Понятие о физиологии питания. Основы рационального питания человека</p> <p>Раздел 2. Пищевые вещества, их роль в питании человека</p> <p>Раздел 3. Витамины и минеральные вещества – их роль в питании</p> <p>Раздел 4. Физиология пищеварения</p> <p>Раздел 5. Значение питания для здоровья человека</p> <p>Раздел 6. Питание различных групп населения</p> <p>Раздел 7. Законодательные и нормативные санитарно-эпидемиологические основы в индустрии питания.</p> <p>Раздел 8. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию и деятельности объектов питания</p> <p>Раздел 9. Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации продукции общественного питания.</p> <p>Раздел 10. Санитарно-эпидемиологические риски и система производственного контроля на предприятиях индустрии питания</p>	ПК-8	8	Экзамен , 3 сем.
Б1.О.24	<p><b>Товароведение продовольственных товаров</b></p> <p>Раздел 1. Теоретические основы товароведения</p> <p>Раздел 2. Зерно и продукты его переработки</p> <p>Раздел 3. Плоды, овощи и продукты их переработки</p> <p>Раздел 4. Сахар, мед, крахмал и кондитерские изделия</p> <p>Раздел 5.Вкусовые товары.</p> <p>Раздел 6. Молоко и молочные товары.</p> <p>Раздел 7. Пищевые жиры</p> <p>Раздел 8. Мясо, мясопродукты, яичных продуктов</p>	ПК-1	3	Экзамен, перезачет

	Раздел 9. Рыба и рыбные продукты			
Б1.О.25	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b> Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания Раздел 2. Организация производственной деятельности предприятий общественного питания Раздел 3. Общая характеристика процесса обслуживания. Раздел 4. Организация обслуживания потребителей.	УК-3; ОПК-5	7	Экзамен, контрольная работа 6 сем
Б1.О.26	<b>Централизованное производство полуфабрикатов</b> Раздел 1. Характеристика сырья. Раздел 2. Общая характеристика технологического процесса заготовочного предприятия общественного питания по производству полуфабрикатов. Раздел 3. Техническая документация в общественном питании в области производства полуфабрикатов. Раздел 4. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Раздел 5. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Раздел 6. Технология натуральных крупнокусковых полуфабрикатов. Типы разделки туши различных видов животных Раздел 7. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Процесс созревания мелкокусковых полуфабрикатов. Маринования для засолки полуфабрикатов. Современная упаковка порционных полуфабрикатов. Раздел 8. Технология мясных рубленых полуфабрикатов. Заменители мяса при производстве фаршей. Способы посола фаршей. Созревание. Осадка. Виды фасовки фаршей. 9 Раздел. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и кроликов. Виды разделки различных видов птицы. Способы созревания мяса птицы.	ОПК-4	7	Экзамен, контрольная работа 6 сем
Б1.О.27	<b>Контроль качества продукции общественного питания</b> Раздел 1. Организация контроля качества продукции в общественном питании Раздел 2. Методы оценки качества и безопасности продукции общественного питания.	ОПК-5; ПК-6	3	Экзамен, контрольная работа,6 сем
Б1.О.28	<b>Основы научных исследований в профессиональной сфере</b> Раздел 1. Предмет и задачи курса, основные понятия и проблемы Раздел 2. Классификация методов исследования Раздел 3. Математическая обработка результатов исследования	УК-9; ОПК-2	3	Экзамен,5 сем
Б1.О.29	<b>Качество и безопасность продовольственного</b>	ПК-6	3	Экзамен,

	<p><b>сырья и продуктов питания</b></p> <p>Раздел 1. Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов</p> <p>Раздел 2. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Химические, физические и биологические опасности. Генетически модифицированные источники.</p> <p>Раздел 3. Упаковка для пищевых продуктов</p> <p>Раздел 4. Система безопасности</p>			7 сем.
Б1.О.30	<p><b>Экономика в профессиональной сфере</b></p> <p>Раздел 1. Предприятия питания как субъекты индустрии гостеприимства.</p> <p>Раздел 2. Ресурсный потенциал предприятий питания</p> <p>Раздел 3. Прибыль и рентабельность как критерии эффективности деятельности предприятий питания.</p>	УК-10; ПК-3	4	Экзамен, 5 сем
Б1.О.31	<p><b>Маркетинг и менеджмент</b></p> <p>Раздел 1. Основы маркетинга</p> <p>Раздел 2. Основы менеджмента</p>	УК-10	2	Зачет, 3 сем.
Б1.О.32	<p><b>Технология ресторанной продукции</b></p> <p>Раздел 1. Введение. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта.</p> <p>Раздел 2. Нормативно-технологическая документация по кулинарии.</p> <p>Раздел 3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Раздел 5. Технология приготовления супов.</p> <p>Раздел 6. Технология приготовления соусов.</p> <p>Раздел 7. Вторые горячие блюда.</p> <p>Раздел 8. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов.</p> <p>Раздел 9. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы.</p> <p>Раздел 10. Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Раздел 11. Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога.</p> <p>Раздел 12. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий..</p> <p>Раздел 13. Технология приготовления сладких блюд.</p> <p>Раздел 14. Технология приготовления напитков</p>	ОПК-4; ПК-1	6	Экзамен, 7 сем
Б1.О.33	<p><b>Психология производственных отношений</b></p>	УК-3;	2	Зачет,



	<p>Раздел 1. Предмет и задачи психологии и этики деловых отношений</p> <p>Раздел 2. Проявление закономерностей психики личности в деловых отношениях. Психология делового контакта</p> <p>Раздел 3. Вербальные и невербальные средства коммуникации в деловых отношениях. Этико-психологические факторы организации встреч, симпозиумов, совещаний. Психолого-этические аспекты подготовки деловых переговоров</p> <p>Раздел 4. Этика деловых отношений с различными психологическими типами руководителей и подчиненных</p> <p>Раздел 5. Психология и этика делового общения с зарубежными партнёрами. Имидж и репутация в деловых отношениях</p>			6 сем
Б1.О.ДВ.01.01	<p><b>Иностранный язык (английский)</b></p> <p>Раздел 1. Вводный курс</p> <p>Раздел 2. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</p>	УК-4	6	Экзамен, 2 сем.
Б1.О.ДВ.01.02	<p><b>Иностранный язык (немецкий)</b></p> <p>Раздел 1. Вводный курс</p> <p>Раздел 2. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</p>	УК-4	6	Экзамен, 2 сем
Б1.О.ДВ.01.03	<p><b>Иностранный язык (французский)</b></p> <p>Раздел 1. Вводный курс</p> <p>Раздел 2. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</p>	УК-4	6	Экзамен, 2 сем
Б1.В.01	<p><b>История ПМР</b></p> <p>Раздел 1. Введение в Историю Приднестровья</p> <p>Раздел 2. Древнейшие люди на берегах Днестра (Каменный век – Великое переселение народов). Раздел 3. Приднестровские земли в эпоху Средневековья (VI – XVII вв.).</p> <p>Раздел 4. Приднестровье в Новое время (XVIII – начало XX вв.).</p> <p>Раздел 5. Приднестровье в новейшую эпоху (1917 г. – начало XXI в.</p>	УК-5	3	Экзамен, 3 сем
Б1.В.02	<p><b>Основы политической власти ПМР</b></p> <p>Раздел 1. Приднестровское государство. Обретение государственного суверенитета.</p> <p>Раздел 2. Конституционные основы политической власти Приднестровской Молдавской Республики</p> <p>Раздел 3. Институты государственной власти Приднестровской Молдавской Республики.</p> <p>Раздел 4. Местное государственное управление и местное самоуправление в Приднестровской Молдавской Республике.</p> <p>Раздел 5. Гражданское общество: взаимодействие с государством</p>	УК-5	2	Зачет, 3/о- 4 сем)
Б1.В.03	<p><b>Информатика</b></p> <p>Раздел 1. Основные понятия информатики и информационных технологий.</p> <p>Раздел 2. Техническое обеспечение информационных технологий.</p> <p>Раздел 3. Программное обеспечение</p>	УК-1	2	Зачет (перзачет)

	информационных технологий. Раздел 4. Компьютерные технологии обработки информации. Раздел 5. Сетевые информационные технологии. Раздел 6. Основы информационной безопасности.			
Б1.В.04	<b>Методы исследовательской/проектной деятельности</b> Раздел 1. Развитие технологической науки, основные понятия и проблемы. Раздел 2. Классификация методов исследования. Раздел 3. Математическая обработка результатов исследования.	УК-1 УК-2	3	Зачет с оценкой, 5 сем.
Б1.В.05	<b>Социология</b> Раздел 1. Методология и история социологии Раздел 2. Общество как социокультурная система	УК-5	3	Зачет, 1 сем
Б1.В.06	<b>Пищевая микробиология</b> Раздел 1. Систематика и морфология микроорганизмов. Раздел 2. Генетика и размножение микроорганизмов. Раздел 3. Физиология микроорганизмов. Раздел 4. Влияние условий внешней, среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Раздел 5. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами в пищевых продуктах. Раздел 6. Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания и отравления. Раздел 7. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения Раздел 8. Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения Раздел 9. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к пищевым предприятиям	ОПК-2	4	Экзамен, 3 сем
Б1.В.07	<b>Электротехника и электроника</b> Раздел 1. Электротехника Раздел 2. Электроника	ОПК-3	3	Зачет с оценкой 1 сем.
Б1.В.08	<b>Упаковочные материалы и оборудование</b> Раздел 1. Предмет и задачи курса. Барьерные технологии как основа создания безопасных продуктов. Раздел 2. Применение физико-химических способов продления сохранности продуктов. Раздел 3. Пищевые добавки, антиоксиданты и антиокислители в барьерных технологиях. Раздел 4. Вакуум и модифицированные газовые среды. Раздел 5. Пищевые покрытия искусственного и естественного происхождения. Полимерные покрытия и оболочки.	ОПК-3	3	Экзамен, 3 сем
Б1.В.09	<b>Биохимия и пищевая химия</b> Раздел 1. Химический состав живых организмов. Раздел 2. Белки: структура, функции, особенности переваривания. Раздел 3. Ферменты. Раздел 4. Витамины. Раздел 5. Углеводы: химическое строение и роль в организме.	ОПК-2	6	Экзамен, 3 сем

	Раздел 6. Липиды: основные представители и их свойства.			
Б1.В.10	<b>Инженерная и компьютерная графика</b> Раздел 1. Инженерная графика Раздел 2. Компьютерная графика	ОПК-3	3	Зачет с оценкой 5 сем
Б1.В.11	<b>Приготовление сложных закусок и десертов</b> Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов	ОПК-4	6	Экзамен, курсовая работа, 6 сем.
Б1.В.12	<b>Централизованное производство кулинарной продукции</b> Раздел 1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Раздел 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Раздел 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Раздел 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Раздел 5. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	ОПК-4	6	Зачет, 4 сем., курсовая работа, экзамен, 5 сем.
Б1.В.13	<b>Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания</b> Раздел 1. Предмет и задачи курса. Раздел 2. Разработка производственной программы предприятий общественного питания. Раздел 3. Методологические подходы к определению площадей помещений для хранения продуктов. Раздел 4. Обоснование количества и типов технологического оборудования для заведений общественного питания. Раздел 5. Разработка компоновочных решений производственных цехов	ОПК-3; ПК-10	3	Экзамен, 5 сем.
Б1.В.14	<b>Технология и организация специальных видов питания</b> Раздел 1. Организация питания в социально ориентированных организациях общественного питания Раздел 2. Организация питания в местах массового пребывания людей	ОПК-4	8	Экзамен, контрольная работа, 6 сем.

	Раздел 3. Организация питания пассажиров Раздел 4. Особенности технологии приготовления блюд и организация лечебного питания			
Б1.В.15	<b>Централизованное производство мучных кондитерских изделий</b> Раздел 1. Характеристика сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий; Раздел 2. Организация производства; Раздел 3. Классификация мучных и кондитерских изделий. Пищевая ценность МКИ. Раздел 4. Оборудование и инвентарь; Раздел 5. Технология производства МКИ; Раздел 6. Приготовление выпеченных полуфабрикатов; Раздел 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов; Раздел 8. Оценка качества приготовленного изделия.	ОПК-4	5	Экзамен, перезачет
Б1.В.16	<b>Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании</b> Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов	ОПК-5	6	Экзамен, контрольная работа, 7 сем
Б1.В.17	<b>Бухгалтерский учет в общественном питании</b> Раздел 1. Теория бухгалтерского учета Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	УК-10	3	Зачет, перезачет
Б1.В.ДВ.01.01	<b>Официальный язык (молдавский)</b> Раздел 1. Литературные нормы орфографии, пунктуации, орфоэпии, морфологии, синтаксиса, лексики Раздел 2. Стили языка и речи	УК-4	3	Зачет с оценкой, 1 сем.
Б1.В.ДВ.01.02	<b>Официальный язык (украинский)</b> Раздел 1. Литературные нормы орфографии, пунктуации, орфоэпии, морфологии, синтаксиса, лексики Раздел 2. Стили языка и речи	УК-4	3	Зачет с оценкой . 1 сем.)
Б1.В.ДВ.02.01	<b>Культура делового общения</b> Раздел 1. «Этическая культура и профессиональная этика» Раздел 2. Общие понятия об этике и этических нормах Раздел 3. Правовые аспекты в профессиональной этике Раздел 4. Корпоративная культура предприятия общественного питания Раздел 5. Кадровый состав предприятий индустрии питания и морально-психологический климат в коллективе Раздел 6. Этика профессиональной деятельности в контактной зоне с потребителем	УК-3; УК-9; ОПК-1	3	Зачет с оценкой, 5 сем
Б1.В.ДВ.02.02	<b>Общение в профессиональной сфере</b> Раздел 1. Психология делового общения в системе социально-гуманитарного знания. Раздел 2. Механизмы социальной перцепции.	УК-2; ОПК-1	3	Зачет с оценкой, 5 сем

	Раздел 3. Коммуникативная сторона общения в практике управленческой деятельности. Раздел 4. Взаимодействие в деловом общении			
Б1.В.ДВ.03.01	<b>Управление персоналом</b> Раздел 1. Управление персоналом в системе современного менеджмента. Раздел 2. Основные типы профессиональной культуры кадрового менеджмента Раздел 3. Кадровый менеджмент. Раздел 4. Этика деловых отношений в работе менеджера по персоналу. Раздел 5. Организационный контекст управления персоналом.	УК-3; УК-9; УК-11; ПК-4	4	Экзамен, контрольная работа, 7 сем
Б1.В.ДВ.03.02	<b>Основы управления персоналом</b> Раздел 1. Основы формирования системы управления персоналом. Раздел 2. Основы кадрового планирования. Раздел 3. Набор персонала. Раздел 4. Отбор и оценка персонала. Раздел 5. Профорентация и адаптация персонала. Раздел 6. Безопасность, условия и дисциплина труда. Раздел 7. Управление высвобождением персонала. Раздел 8. Управление деловой карьерой. Раздел 9. Организация обучения персонала. Раздел 10. Эффективность деятельности персонала. Раздел 11. Оценка эффективности управления персоналом.	УК-3; УК-9; УК-11; ПК-4	4	Экзамен, контрольная работа, 7 сем
Б1.В.ДВ.04.01	<b>Разработка новых пищевых продуктов</b> Раздел 1. Понятие о новых пищевых продуктах. Компоненты инновационных технологий продукции общественного питания Раздел 2. Процесс разработки нового пищевого продукта	ОПК-1	4	Экзамен, контрольная работа 6 сем.
Б1.В.ДВ.04.02	<b>Инновационные технологии в пищевой промышленности</b> Раздел 1. Современные инновационные технологии в производств Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование	ОПК-1	4	Экзамен, контрольная работа 6 сем.
Б1.О1.01(У)	<b>Ознакомительная практика</b> Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-5; ПК-6; ПК-8	2	Зачет, перезачет
Б1.О1.02(У)	<b>Технологическая практика</b> Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10	2	Зачет, перезачет
Б1.В1.01(У)	<b>Научно-исследовательская работа</b> Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-1; ПК-7; ПК-10	3	Зачет 6 сем
Б1.В1.02(П)	<b>Технологическая практика</b> Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10	3	Зачет с оценкой, перезачет

	Раздел 3. Заключительный			
Б1.В1.03(П)	<b>Организационно-управленческая практика</b> Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10	3	Зачет с оценкой, перезачет
Б1.В1.04(П)	<b>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</b> Раздел 1. Подготовительный Раздел 2. Основной Раздел 3. Заключительный	ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10	9	Зачет с оценкой, 6 сем.
Б1.В1.04(П)	<b>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</b>	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10	9	Защита выпускной квалификационной работы 7 сем.
ФТД.01	<b>История литературы родного края</b> Раздел 1. Истоки литературы родного края. Раздел 2. Поэзия приднестровских авторов Раздел 3. Проза приднестровских авторов Раздел 4. Драматургия и публицистика приднестровских авторов	УК-4, УК-5	2	Зачет, 1 сем.

#### 5.4. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» включает защиту выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в *Приложении 7*

#### 5.5. Фонды оценочных средств (ФОС)

Фонды оценочных средств представлены в *Приложении 6,8*.

**5.6. Рабочая программа воспитания и Календарный план воспитательной работы.** Рабочая программа воспитания и Календарный план воспитательной работы данной ОПОП не предусмотрены.

## 6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Общесистемные требования

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам для проведения всех видов аудиторных занятий, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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

ЭИОС университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы (при наличии);

- доступ к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам).

Для дисциплин, реализуемых с применением ЭО и дистанционно-образовательных технологий (ДОТ) ЭИОС Университета дополнительно обеспечивает:

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

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет" (в соответствии с разделом «Требования к условиям реализации программы» ФГОС ВО).

## **6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы**

6.2.1. Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных данной программой, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения, программными продуктами, состав которых определяется в РПД, ПП. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6.2.2. Университет обеспечен необходимым свободным программным обеспечением.

6.2.3. Используемые в образовательном процессе печатные издания представлены в библиотечном фонде Университета из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

Перечень материально-технического оборудования и программного обеспечения, представлен в *Приложении 10*.

## **6.3. Особенности организации реализации ОПОП для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При наличии среди обучающихся контингента из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, в силу вступают нижеизложенные особенности:

6.3.1. Обучение осуществляется на основе образовательной программы, адаптированной при необходимости для данной категории обучающихся с учетом их особенностей психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и

состояния здоровья (в том числе, в соответствии с индивидуальной программой реабилитации).

6.3.2. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.3.3. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.3.4. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

6.3.5. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья по индивидуальному плану, срок освоения ОПОП может быть увеличен, но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

6.3.6. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

#### **6.4. Кадровые условия реализации программы**

*В тексте раздела используются формулировки, применяемые в ГОС, соответствующем реализуемой ОПОП, например:*

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

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень и (или) ученое звание, что соответствует ГОС ВО.

#### **6.5. Финансовые условия реализации программы**

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, магистратуры)



и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

#### **6.6. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также внешней оценки качества образования.

В целях совершенствования программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе как правило привлекаются работодатели и (или) их объединения, иные юридические и (или) физические лица, включая педагогических работников Университета.

*Внутренняя оценка качества образовательной деятельности* проводится в рамках текущей, промежуточной и ГИА.

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

*Внешняя оценка качества образовательной деятельности* по программе проводится в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ГОС ВО с учетом соответствующей ОПОП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе осуществлялась в рамках аккредитации, проводимой Министерством просвещения Приднестровской Молдавской Республики с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

### **7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ**

Доцент кафедры ТПиПСХП



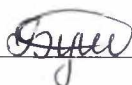
Н.С. Чавдарь

Преподаватель кафедры ТПиПСХП



О.Н. Вишневская

Специалист кафедры ТПиПСХП



Е.И. Бушуева

## **ПРИЛОЖЕНИЯ:**

Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов и Перечень обобщенных трудовых функций.

Приложение 2. Учебный план

Приложение 3. Календарный учебный график

Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин.

Приложение 5. Программы практик.

Приложение 6. Фонды оценочных средств ПП и РПД

Приложение 7. Программа Государственной итоговой аттестации (оформляется в соответствии с Положением «О порядке организации и проведения государственной аттестации по образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) в Государственном образовательном учреждении «ПГУ им. Т.Г. Шевченко») Приложение 8 ФОС ГИА

Приложение 9. Материально-техническое обеспечение.

*Приложение 1*  
*Перечень профессиональных стандартов*  
*и обобщенных трудовых функций*

Перечень используемых профессиональных стандартов, соотнесенных с государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, используемых при разработке ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, **профилю подготовки** «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции.		
1.	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.)		
2	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)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации

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

*Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования-программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»*

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, Предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	Б1.О.01 История России	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
2.	Б1.О.03 Философия	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
3.	Б1.О.04 Экономика и основы финансовой грамотности	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
4.	Б1.О.05 Правоведение и антикоррупционное поведение	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
5.	Б1.О.06 Русский язык и культура речи	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
6.	Б1.О.07 Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
7.	Б1.О.08 Введение в профессиональную деятельность	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
8.	Б1.О.10 Элективный курс по физической культуре	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
9.	Б1.О.11 Физика	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
10.	Б1.О.12 Реология пищевых продуктов	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
11.	Б1.О.13 Пищевые и биоактивные добавки	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
12.	Б1.О.15 Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
13.	Б1.О.16 Теплотехника и хладотехника	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
14.	Б1.О.17 Химия неорганическая и аналитическая	Учебная аудитория: специализированная мебель	г. Тирасполь. ул. 25 Октября. 128
15.	Б1.О.18 Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
16.	Б1.О.19 Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
17.	Б1.О.20 Химия органическая,	Учебная аудитория:	г. Тирасполь.

	физическая и коллоидная	специализированная мебель	ул. 25 Октября. 128
18.	Б1.О.20 Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
19.	Б1.О.21 Технология продукции общественного питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
20.	Б1.О.22 Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
21.	Б1.О.23 Физиология, санитария и гигиена питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	г. Тирасполь, ул. 25 Октября. 128
22.	Б1.О. 25 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
23.	Б1.О.26 Централизованное производство полуфабрикатов	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
24.	Б1.О.27 Контроль качества продукции общественного питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	г. Тирасполь, ул. Ленина 1/3.
25.	Б1.О.28 Основы научных исследований в профессиональной сфере	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
26.	Б1.О.29 Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
27.	Б1.О.30 Экономика в профессиональной сфере	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
28.	Б1.О.31 Маркетинг и менеджмент	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
29.	Б1.О.32 Технология ресторанной продукции	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
30.	Б1.О.33 Психология производственных отношений	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
31.	Б1.О.ДВ.01.01 Иностранный язык (английский)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
32.	Б1.О.ДВ.01.02 Иностранный язык (немецкий)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
33.	Б1.О.ДВ.01.03 Иностранный язык (французский)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
34.	Б1.В.01 История ПМР	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
35.	Б1.В.02 Основы политической власти ПМР	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
36.	Б1.В.04 Методы исследовательской / проектной деятельности	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
37.	Б1.В.05 Социология	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
38.	Б1.В.06 Пищевая микробиология	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
39.	Б1.В.07 Электротехника и электроника	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
40.	Б1.В.08 Упаковочные материалы и оборудование	Учебная аудитория: специализированная мебель	г пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9.
41.	Б1.В.09 Биохимия и пищевая химия	Учебная аудитория: специализированная мебель	г. Тирасполь, ул. 25 Октября. 128
42.	Б1.В.10 Инженерная и компьютерная графика	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
43.	Б1.В.11 Приготовление сложных закусок и десертов	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
44.	Б1.В.12 Централизованное	Учебная аудитория:	пгт. Новотираспольский,

	производство кулинарной продукции	специализированная мебель	ул. Советская, д. 10, корпус №9
45.	Б1.В.13 Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
46.	Б1.В.14 Технология и организация специальных видов питания	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
47.	Б1.В.16 Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
48.	Б1.В.ДВ.01.01 Официальный язык (украинский)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
49.	Б1.В.ДВ.01.02 Официальный язык (молдавский)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
50.	Б1.В.ДВ.02.01 Культура делового общения	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
51.	Б1.В.ДВ.02.02 Общение в профессиональной сфере	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
52.	Б1.В.ДВ.03.01 Управление персоналом	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
53.	Б1.В.ДВ.03.02 Основы управления персоналом	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
54.	Б1.В.ДВ.04.01 Разработка новых пищевых продуктов	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
55.	Б1.В.ДВ.04.02 Инновационные технологии в пищевой промышленности	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
Блок 2. Практика			
Обязательная часть			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
56.	Б2.В. 01.(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
57.	Б2.В. 05.(Пд) Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
		Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
			База предприятия по месту прохождения практики
	Блок 3. Государственная итоговая аттестация	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9
58.	Б3.0.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД. Факультативные дисциплины			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
59.	ФТД.В.01 История литературы родного края	Учебная аудитория: специализированная мебель	пгт. Новотираспольский, ул. Советская, д. 10, корпус №9