

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

ОПОП ВО – программа бакалавриата
рассмотрена и утверждена
Ученым советом
АГУ им. В.Н. Татищева
протокол № 12
от «26» 05 2025 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Объем образовательной программы	240 з.е.
Срок освоения	4 года
Государственная итоговая аттестация	выполнение и защита выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)
Выпускающие подразделения	Факультет педагогики, психологии, гостеприимства и спорта, Кафедра педагогических практик и сервисных индустрий Кафедра педагогических практик и сервисных индустрий
Декан ФППС	Палаткина Галина Владимировна, профессор, доктор педагогических наук
Руководитель ОПОП	Палаткин Владимир Владимирович, доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Год приема	2025

Астрахань – 2025 г.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) подготовки бакалавра

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева» по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)**, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, включенных в состав образовательной программы и разработанную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047 (зарегистрирован в Минюсте России 9 сентября 2020 г. № 59723).

ОПОП отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников. Она регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание и структуру основной профессиональной образовательной программы, условия и технологии реализации образовательного процесса, содержит рекомендации по разработке фонда оценочных средств, включает учебный план, примерные рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации

1.2. Нормативные документы для разработки программы бакалавриата:

– Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047, зарегистрированный в Минюсте России «09» сентября 2020 г. № 59723;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата»;

- 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);

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. №281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510);

– Профессиональный стандарт «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 115н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68146)

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015

№636 (с изм. 27.03.2020 №490);

- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390;

- Устав Астраханского государственного университета В.Н. Татищева;

- Иные нормативные акты.

1.3. Общая характеристика ОПОП бакалавриата

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП бакалавриата имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Миссия основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») - подготовка бакалавров, способных решать задачи производства продукции общественного питания.

Главной целью ОПОП ВО бакалавриата является обеспечение комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, обладающих универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, готовых работать в области производства продукции общественного питания в масштабах страны (в сфере техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми производствами) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся;

В области обучения целью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») являются:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО, и настоящей ОПОП, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области производства продукции общественного питания в масштабах страны;

- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;

- обеспечение подготовки выпускников, способных активно пристраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

–практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, учитывающие требования профессиональных стандартов;

–формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности в области производства продукции общественного питания, способной к саморазвитию непрерывному обучению.

1.3.2. Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год (лет) по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

При реализации программы бакалавриата возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

1.3.3. Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы с использованием сетевой формы в очной форме обучения устанавливается равным 60 з.е., в заочной форме обучения устанавливается разработчиком УП, но не более 70 з.е., а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Трудоемкость одной зачетной единицы – 36 академических часов.

Общая трудоемкость включает все виды учебной деятельности.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП (к абитуриенту)

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или о среднем профессиональном образовании.

1.5. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

При реализации программы бакалавриата возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, 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).

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.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программы *бакалавриата*, вне зависимости от присваиваемой квалификации являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)**, приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)**, представлен в Приложении 2.

2.4. В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

Таблица 1. Основные задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	организационно-управленческий;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные 	<ul style="list-style-type: none"> - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия

		<p>технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; - операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; - контроль финансовых и материальных ресурсов; - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; - формирование профессиональной команды, мотивация работников 	<p>питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - центральный офис сети предприятий питания.
--	--	---	---

		<p>производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала; 	
<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>технологический;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и 	<ul style="list-style-type: none"> - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.

		<p>передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none">- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность производства и рентабельность предприятия;- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию	
--	--	--	--

		<p>процесса обслуживания гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания; 	
<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; 	<ul style="list-style-type: none"> - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.

<p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>проектный</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; - осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания 	<ul style="list-style-type: none"> - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.
--	------------------	---	--

3. Требования к результатам освоения ОПОП бакалавриата

Таблица 2. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код наименования универсальной компетенции выпускника	Код и наименование достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение

	решения поставленных задач	<p>УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности</p> <p>УК-1.3. Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений, вырабатывает стратегию действий</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	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
		УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения
		УК-3.2. Демонстрирует способность эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвуя в обмене информацией, знаниями и опытом и презентации результатов команд
		УК-3.3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Владеет системой норм русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации и нормами иностранного(ых) языка(ов), использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации
		УК-4.2. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения
		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	УК-5.1. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории,

	социально-историческом, этическом и философском контекстах	социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества 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 в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы и управляет своим временем для выстраивания траектории саморазвития
		УК-6.2. Эффективно использует время и другие ресурсы при реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности 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 деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
		УК-8.2. Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует способности к оценке и восприятию индивидуальных особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья в процессе социальной и профессиональной деятельности УК-9.2. Применяет основы специальных

		знаний в области профессионального и социального взаимодействия с лицами, имеющими особые потребности
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10.Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Идентифицирует проблемы экономического характера на разных уровнях общественной структуры УК-10.2 Выявляет возможные альтернативы решения экономических проблем на разных уровнях общественной структуры, обосновывая выбор оптимального варианта УК-10.3 Осуществляет управление личными финансовыми ресурсами, принимая целесообразные финансовые решения
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Использует правовые знания в сфере противодействия терроризму, экстремизму и наркомании с возможностью самостоятельного анализа и использование правоприменительной практики УК-11.2. Способность осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры

Таблица 3. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория 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	ОПК-1.1. Выбирает современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-1.2. Демонстрирует способность использовать цифровые ресурсы 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	ОПК-2.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области
		ОПК-2.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
		ОПК-2.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных	ОПК-3.1. Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности

	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2. Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ОПК-3.3. Владеет навыками осуществления выбора и компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания
		ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

Таблица 4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; 	<p>ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-1.2 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»</p>
<ul style="list-style-type: none"> - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; - операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; 	<p>ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания</p>	<p>ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания ПК-3.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен»</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<ul style="list-style-type: none"> - контроль финансовых и материальных ресурсов; - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; - формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала; 			
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
<ul style="list-style-type: none"> - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных 	<p>ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3 Контролирует</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>участках/подразделениях предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания 		<p>правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>	

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания; 			
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
<ul style="list-style-type: none"> - проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; 	<p>ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)</p>	<p>ПК-4.1 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания ПК-4.2 Проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов ПК-4.3 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p>	<p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники</p>
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования 	<p>ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции и</p>	<p>ПК-5.1 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования</p>	<p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда,</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; - осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания; 	<p>монтажа оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>предприятий питания ПК-5.2 Разрабатывает комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания ПК-5.3 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания</p>	<p>обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники</p>

4. Требования к структуре программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет более 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

Объем контактной работы включает контактную работу при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям), промежуточной аттестации обучающихся, итоговой (государственной итоговой) аттестации и практики.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 3)

4.2. Учебный план подготовки бакалавра (Приложение 3)

4.3. Матрица компетенций (Приложение 4)

4.4. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 5)

Аннотации рабочих программ дисциплин

Обязательная часть

Б1.Б.01 Модуль "Россия и мир"

Б1.Б.01.01 История России

Цель: формирование у студентов общегражданской идентичности, основанной на понимании исторического опыта строительства российской государственности на всех его этапах, понимании того, что на всем протяжении российской истории сильная центральная власть имела важнейшее значение для построения и сохранения единого культурно-исторического пространства национальной государственности.

Задачи:

– сформировать у студентов цельный образ истории России с пониманием ее специфических проблем, синхронизировать российский исторический процесс с общемировым, а также развить умения работы с историческими источниками и научной литературой;

– помочь студенту овладеть знаниями исторических фактов – дат, мест, участников и результатов важнейших событий, а также исторических названий, терминов; усвоить исторические понятия, концепции; обратить особое внимание на периоды, когда Россия сталкивалась с серьезными историческими вызовами или переживала кризисы, рассмотреть вызвавшие их причины и предпосылки, а также пути преодоления; рассмотреть исторический опыт национальной и конфессиональной политики Российского государства на всех этапах его существования (включая периоды Российской империи и Советского Союза) по достижению межнационального мира и согласия, взаимного влияния и взаимопроникновения культур;

– сформировать у студентов представление об историческом пути российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса через изучение основных культурно-исторических эпох;

– выработать у студентов навыки и умения извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач; использовать приемы исторического описания (рассказ о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.);

– сформировать подход к истории российского государства как к непрерывному процессу обретения национальной идентичности, становления единого культурно-исторического пространства;

– повысить гражданскую, правовую, духовную культуру студентов, содействовать формированию патриотических качеств обучающихся, подготовить их к активному участию в современной общественной жизни страны.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание:

История как наука. История России как часть мировой истории. Принципы периодизации в истории. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история. Общее и особенное в истории разных стран и народов. Роль исторических источников в изучении истории. Хронологические рамки истории России. Географические рамки истории России в пределах распространения российской государственности в тот или иной период.

Народы и государства на территории современной России в древности. Древняя Русь в IX – первой половине XIII вв. Великое переселение народов. Падение Западной Римской империи и образование германских королевств. Социально-экономическое и политическое развитие стран Европы и Азии в период Средневековья. Проблема образования Древнерусского государства. Первые русские князья. Христианство, ислам и иудаизм как традиционные религии России. Формирование земель – самостоятельных

политических образований («княжеств»). Великая степь в XII в., объединение монголов и формирование державы Чингисхана. Походы Батыя в Восточную и Центральную Европу. Возникновение Орды. Роль Руси в защите Европы от Орды. Крестовые походы. Древнерусская культура.

Формирование единого Российского государства во второй половине XIII – начале XVI вв. Северо-западные земли Руси. Эволюция республиканского строя в Новгороде и Пскове. Княжества Северо-Восточной Руси. Борьба за великое княжение Владимирское. Первые московские князья. Закрепление первенствующего положения Московского княжества в Северо-Восточной Руси. Образование национальных государств в Европе: общее и особенное. Иван III. Завершение объединения русских земель Василием III.

Россия в XVI–XVII веках. Великие географические открытия. Реформация и контрреформация в Европе. Официальное принятие Иваном IV царского титула. Правительство «Избранной рады». Опричнина. Внешняя политика при Иване Грозном. Смутное время в России в начале XVII в. Внутренняя и внешняя политика России в XVII в. Культура России в XVI–XVII вв.

Российская империя в XVIII веке. Реформы Петра Великого. Внешняя политика Петра I. Эпоха «дворцовых переворотов» (1725–1762 гг.). Образование Соединенных Штатов Америки. Французская революция конца XVIII в. Османская империя. Индия. Китай. Вопрос о просвещенном абсолютизме в России. «Просвещенный абсолютизм» Екатерины II. Внешняя политика России середины и второй половины XVIII в.

Российская империя в первой половине XIX века. «Блистательный век» Александра I: задуманное и осуществленное. Участие в антифранцузских коалициях. Отечественная война 1812 г.: характер военных действий. Роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии. Крестьянский вопрос в царствование Николая I: секретные комитеты. «Киселевская реформа» государственных крестьян. Финансовые преобразования Е.Ф. Канкрин. Русская общественная мысль второй четверти XIX в. Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в. Россия и европейские революции. Крымская война. Парижский мирный договор.

Российская империя во второй половине XIX – начале XX вв. Становление индустриальной цивилизации. Технический прогресс. Ведущие страны Европы и мира во второй половине XIX – начале XX в.: социально-экономическое и политическое развитие. Время Великих реформ в России. Общественно-политические движения в России во второй половине XIX – начале XX в. Первая русская революция. Первая мировая война. Культура в России во второй половине XIX – начале XX в.

Великая российская революция 1917–1922 гг. Причины революционного кризиса 1917 г. Февральские события в Петрограде. Между «февралем» и «октябрем». Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г. Созыв и разгон Учредительного собрания. Гражданская война. Итоги революции.

СССР в 1920–1930-е гг. НЭП в Советской России. Образование СССР и принятие конституции СССР 1924 г. Политическая борьба в СССР в 1920-е гг. «Великий перелом». Переход к политике массовой коллективизации. Стройки первых пятилеток. «Ударники» и «стахановцы». Политические процессы в СССР в 1930-х гг. Массовые политические репрессии. Советский социум в 1930-е гг. Конституция 1936 г. Культурная революция. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е гг.

Великая Отечественная война. Вторжение войск гитлеровской Германии и ее европейских сателлитов в СССР 22 июня 1941 г. Первые месяцы войны. Победа под Москвой и ее историческое значение. Сталинградские сражение – решающий акт коренного перелома в Великой Отечественной и во всей Второй мировой войне. Нацистский оккупационный режим. Массовые преступления гитлеровцев на временно оккупированной территории СССР. Становление партизанского движения в тылу противника. Жизнь советских граждан в тылу. Массовый трудовой героизм. Сражение на Курской дуге и наступление Красной армии по всем фронтам до весны 1944 г. Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции.

Советский Союз в 1945–1991 гг. Послевоенное восстановление экономики. «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны. «Оттепель» (вторая половина 1950-х – первая половина 1960-х гг.). Приход к власти Л.И. Брежнева. Принцип коллективного руководства. СССР – вторая экономика мира. Динамика экономического развития СССР в середине 1960-х – начале 1980-х гг. по сравнению с ведущими странами Запада. Принятие Конституции СССР 1977 г. Внешняя политика СССР в 1945–1985 гг. Попытки реформирования СССР во второй половине 1980-х гг. Формирование идеологии нового курса. «Парад суверенитетов» – причины и следствия. Обострение межнациональных конфликтов. Путч ГКЧП, учреждение Содружества Независимых Государств и роспуск СССР. Внешняя политика периода «перестройки». «Новое мышление». Развитие культуры в СССР 1945–1991 гг.

Современная Российская Федерация (1991–2022 гг.). Экономическое и социально-политическое развитие России в 1990-х гг. Политический кризис 1993 г. и его разрешение. Принятие Конституции РФ 1993 г. Центробежные тенденции. Борьба за восстановление конституционного порядка в Чечне. Назначение премьер-министром РФ В.В. Путина. Победа над международным терроризмом в Чечне. Бомбардировки США и НАТО Югославии в 1999 г. как переломный момент взаимоотношений России с Западом. Избрание в 2000 г. В.В. Путина Президентом России. Устойчивый экономический рост. Попытки построения инновационной экономики. Избрание в 2008 г. Президентом РФ Д.А. Медведева. Переизбрание В.В. Путина Президентом РФ в 2012 и 2018 гг. Конституционный референдум 2020 г. Внешняя политика в 2000–2013 гг. Отход России от односторонней ориентации на страны Запада, ставка на многовекторную внешнюю политику. Отказ США, НАТО и ЕС от обсуждения угроз национальной безопасности России. Основные тенденции, проблемы и противоречия мировой истории начала XXI в.

Б1.Б.01.02 Основы Российской государственности

Цель: формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и константы;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- изучить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (соборный) характер;
- представить особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;

- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные константы российской цивилизации, такие, как общинность, чувство долга и сверхцели, экзистенциальная устойчивость и приоритет нематериального над меркантильным, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития, такие, как суверенитет, согласие, созидание, служение, справедливость и стабильность.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание:

Что такое Россия. Страна в её пространственном, человеческом, ресурсном, идейно-символическом и нормативно-политическом измерении.

Основы российской цивилизации. Исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации. Концептуализация понятия «цивилизация».

Российское мировоззрение и ценностные константы российской цивилизации. Мировоззрение и его значение для человека, общества, государства. Ценностный каркас российской цивилизации, теоретические концепции мировоззрения и системная пятиэлементная модель «человек – семья – общество – государство – страна».

Политическое устройство России. Объективное представление российских государственных и общественных институтов, их истории и ключевых причинно-следственных связей последних лет социальной трансформации.

Вызовы будущего и развитие страны. Сценарии перспективного развития страны и роль гражданина в этих сценариях. Цивилизационные вызовы и ценностные ориентиры российской цивилизации, траектории реализации творческого и профессионального потенциала человека.

Б1.Б.02 ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЙ МОДУЛЬ

Б1.Б.02.01 Физическая культура и спорт

Цель: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

- 1) формирование готовности к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала физической культуры;
- 2) понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- 3) знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- 4) формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-7.

Краткое содержание: Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры и основы здорового образа жизни. Физические качества человека (сила, гибкость, выносливость, быстрота, ловкость). Спорт.

Легкая атлетика. Основы техники безопасности. Обучение и овладение двигательными навыками и умениями. Техника видов легкой атлетики. Специальные беговые упражнения, прикладные упражнения. Контрольные тесты.

Гимнастика. Общая физическая подготовка (ОФП). Основы техники безопасности. Разнообразные комплексы ОРУ для развития физических качеств. Средства и методы ОФП. Контрольные тесты.

Плавание. Основы техники безопасности на занятиях по плаванию. Правила поведения на воде Начальное обучение плаванию. Спасение утопающих, первая помощь. Общая и специальная подготовка пловца (общие и специальные упражнения на суше). Контрольные тесты.

Спортивные игры. Основы техники безопасности. Обучение элементам техники, тактики спортивных игр. Учебные игры. Подвижные игры в системе физического воспитания. Контрольные тесты.

Б1.Б.02.02 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Цель: овладение студентами системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья; формирование профессионально значимых физических качеств и свойств личности; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, потребности в регулярных занятиях физической культурой и спортом, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности.

Задачи:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;

- приобретение практических основ, теоретических и методических знаний по физической культуре и спорту, обеспечивающих грамотное самостоятельное использование их средств, форм и методов в жизнедеятельности;

- знание научно-биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;

- приобретение опыта творческого использования деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей;

- приобретение студентами необходимых знаний по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки, подготовка к работе в качестве общественных инструкторов, тренеров и судей;

- совершенствование спортивного мастерства студентов-спортсменов;

- подготовка к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-7.

Краткое содержание: Для освоения элективных курсов по физической культуре и спорту студенты распределяются по видам спорта с учетом их интереса и материально-технических возможностей физкультурно-оздоровительного комплекса АГУ. В процессе освоения элективных курсов по физической культуре и спорту студентам предоставляется возможность выбора вида спорта (модуля) и право перехода из группы выбранного вида спорта в группу другого вида спорта. Переход осуществляется по желанию студента только после окончания семестра.

Модули:

- Спортивные игры. Баскетбол.

- Спортивные игры. Волейбол.

- Спортивные игры. Футбол.

- Гимнастика. Общая физическая подготовка (ОФП).

- Плавание.

- Легкая атлетика.

Б1.Б.02.03 Безопасность жизнедеятельности

Цель: получение студентами знаний: - о безопасном взаимодействии человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и вопросы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций. - об основных проблемах производственной безопасности; - о повышении безопасности и устойчивости современных производств с учетом мировых тенденций научно - технического прогресса и устойчивого развития цивилизации; - о национальной безопасности России.

Задачи: - Овладение понятийным аппаратом и терминологией в области безопасного и здорового образа жизни; - Формирование представлений об основах безопасности жизнедеятельности, сущности опасных и чрезвычайных ситуаций, поражающих факторах; - Формирование знаний о принципах, методах, средствах и системах обеспечения безопасности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-8.

Краткое содержание: Введение в дисциплину. Основные понятия, термины и определения. Теоретические основы БЖД. Основы безопасного взаимодействия человека и среды обитания. Организационно - правовые основы обеспечения БЖД. Производственная санитария. Защита от поражения электрическим током. БЖД в чрезвычайных ситуациях (БЖД в ЧС). Основы национальной безопасности.

Б1.Б.03 КОММУНИКАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

Б1.Б.03.01 Иностраный язык

Цель: обеспечение владения обучающимися умениями и навыками пользования наиболее употребительными языковыми средствами для решения задач межличностного и межкультурного общения на иностранном языке в рамках ежедневной коммуникации.

Задачи:

- развитие навыков устного и письменного общения на ежедневные темы на иностранном языке, овладение общеупотребительной лексикой иностранного языка; совершенствование знаний лексико-грамматических и стилистических особенностей изучаемого иностранного языка для решения коммуникативных задач в рамках межличностного общения;
- совершенствование приобретённых в школьном курсе навыков употребления лексики и грамматики;
- развитие умений и навыков самостоятельной работы над междисциплинарным образовательным проектом, системой иноязычных знаний и умений, позволяющей планировать собственную деятельность;
- развитие навыков работы в команде (активное обсуждение представленных проектов, выбор формы презентации результатов проекта и т.п.) и самопрезентации при публичном выступлении на иностранном языке (при этом иностранный язык рассматривается уже не как предмет изучения, а как средство общения с аудиторией) при осуществлении студентами образовательных проектов в рамках учебной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание:

1 семестр:

Модуль «Я говорю»: *Тема 1:* Моя визитная карточка. *Тема 2:* Моя семья и друзья. *Тема 3:* Моя квартира. *Тема 4:* Мой рабочий / выходной день. *Тема 5:* Мое хобби.

Модуль «Я и цифра»: *Тема 1:* Компьютерные технологии. *Тема 2:* Компьютер и образование. *Тема 3:* Использование компьютера для развлечения. *Тема 4:* Компьютерные технологии в моей будущей профессии.

Здоровьесберегающий модуль: *Тема 1:* Здоровый образ жизни, здоровые привычки. *Тема 2:* Осмотр врача. *Тема 3:* Спорт, виды спорта и спортивные игры. *Тема 4:* Здоровое питание. Диета – за и против.

Модуль «Управление проектами»: *Тема 1:* Что такое проект? *Тема 2:* Структура проекта. *Тема 3:* Этапы работы над проектом. *Тема 4:* Мой проект.

2 семестр:

Модуль «Россия и мир»: *Тема 1:* Российская Федерация – географическое положение, климат, политика и ресурсы. *Тема 2:* Мой родной город. *Тема 3:* Страны изучаемого языка – географическое положение, климат, политика и ресурсы. *Тема 4:* Страна, которую я хотел(а) бы посетить.

Модуль «Современные технологии мышления»: *Тема 1:* Общество и культура. *Тема 2:* Искусственный интеллект, взаимосвязь сознания и искусственного интеллекта. *Тема 3:* Этические проблемы современного общества. *Тема 4:* Деньги и их роль в жизни человека.

Правозащитный модуль: *Тема 1:* Права и обязанности современного гражданина. *Тема 2:* Обязанности, выполняемые в рамках профессиональной деятельности.

Б1.Б.03.02 Речевые практики

Цель: дать системное представление о речевых практиках устной и письменной речи; сформировать умения и навыки владения устной и письменной формами современного русского литературного языка, обеспечивающими эффективное речевое общение в различных ситуациях межличностного и профессионально значимого общения.

Задачи:

- раскрыть основы языковой, риторической и этической культуры речевой коммуникации;
- научить использовать основные стратегии и тактические приемы речевой коммуникации с целью убеждения;
- способствовать приобретению практических навыков реализации различных видов речевой деятельности в учебно-научном и профессиональном общении;
- сформировать практические навыки в создании речевых высказываний в соответствии с этическими, коммуникативными и языковыми нормами;
- способствовать овладению студентами приемами создания устных и письменных текстов различных жанров словесности;
- сформировать навыки эффективного публичного выступления.
- сформировать творчески активную речевую личность, умеющую применять полученные знания и приобретенные умения в новых, постоянно меняющихся условиях коммуникации, способную искать и находить собственное решение многообразных профессиональных задач.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание:

Модуль 1. Речевые коммуникации в учебно-научной и профессиональной деятельности. Виды и формы речевой деятельности. Деловой дискурс. Письменные и устные жанры делового общения. Научный дискурс. Письменные и устные жанры учебно-научной коммуникации.

Модуль 2. Культура речевой деятельности. Психологические основы эффективного речевого взаимодействия. Постулаты речевого взаимодействия. Речевое взаимодействие и речевая безопасность в Сети. Принципы, обеспечивающие эффективную коммуникацию. Коммуникативные тактики и стратегии. Этика речевого общения. Понятие речевого этикета.

Этикетные модели и формулы устной и письменной коммуникации. Коммуникативные качества речи: правильность, логичность, уместность, выразительность, лаконичность и др.

Модуль 3. Публичная речь. Риторические основы публичной коммуникации. Риторическая культура в современном обществе. Античный риторический канон и его современные модификации. Образ ратора. Риторическая аргументация. Риторическая композиция. Виды композиционных моделей ораторской речи.

Модуль 4. Ортологический тренинг. Литературный язык и языковая норма. Формы существования национального языка. Система норм современного русского литературного языка. Понятие языковой нормы. Норма и речевая ошибка. Орфоэпические, лексические и грамматические нормы современного русского литературного языка как факторы формирования языкового сознания и регуляторы эффективной речевой практики. Орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка, регламентирующие письменную речевую деятельность.

Б1.Б.04 МОДУЛЬ "СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МЫШЛЕНИЯ"

Б1.Б.04.01 Философия

Цель: формирование у студентов представлений о структуре мыслительного процесса, усвоение типов технологий мышления, навыков самостоятельного системного критического мышления.

Задачи:

- понимать значение технологии мышления и философии как мыслительной деятельности в процессе развития человеческого познания;
- сформировать представление о структуре, форме и типах мышления;
- овладеть навыками логического и продуктивного мышления для решения как учебных, так и жизненных задач;
- сформировать представление об этапах становления и развития мышления;
- овладеть умением использования технологии критического мышления при работе с информацией;
- сформировать умение использовать знание современной технологии мышления в своей профессиональной деятельности в условиях межкультурного многообразия общества.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание:

Мышление, самосознание, телесность, социальность. Понятие мышления, основные стратегии мышления, специфика и элементы философского мышления. Разум и словесность. Философия как технология мышления. Сознание и действительность. Философия и мировосприятие. Типы мировоззрений. Идеал и рациональность.

Исторические типы мышления: космоцентризм, теоцентризм, антропоцентризм. Индуктивный эмпиризм и дедуктивный рационализм. Модель рационализма И. Канта. Рационализм и иррационализм. Формирование современных технологий мышления. Религиозный тип мышления и российская философия.

Представление и реальность. Идеализм и материализм. Монизм, дуализм, плюрализм. Бытие и ничто. Сущность и явление. Диалектика как технология мышления. Каузальный детерминизм и индетерминизм. Компатибилизм и свобода воли. Системное мышление.

Познание, знание, истина и проблемы эпистемологии. Когнитивная структура сознания. Чувства и разум. Познавательные способности человека. Проблема искусственного интеллекта. Логика как учение о формах правильного мышления. Наука и технологии мышления.

Личность: самосознание и бессознательное. Трансгуманизм и его основные идеи. Человек как проект. Право и мораль.

Общество и власть. Власть и технологии. Техника и технологии. Традиция и модернизация. Гуманизм и глобализация. Виртуальность и коммуникация.

Виды мышления и его технологий: наглядно-действенное, наглядно-образное и словесно-логическое. Теоретическое и эмпирическое мышление. Репродуктивное и продуктивное (творческое) мышление. Клиповое мышление. Гибкость мышления. Творческое мышление. Мышление как процесс постановки и решения творческих задач. Критическое мышление. Технологии критического мышления. Когнитивные искажения.

Экологическое сознание. Технологии мышления и восприятие межкультурного многообразия общества.

Б1.Б.04.02 Экономическая и финансовая грамотность

Цель: сформировать у обучающихся способности принимать обоснованные экономические и финансовые решения в различных областях жизнедеятельности на основе научных знаний о закономерностях развития и функционирования современной экономики, ее финансовой системы, принципов рационального экономического и финансового поведения в условиях экономических и финансовых рисков.

Задачи:

♦ формирование у обучающихся знаний об экономической сфере общества и экономической культуре, о закономерностях функционирования и поведения субъектов рыночной экономики на микро- и макроуровне, о функционировании механизма мирового хозяйства и инструментах социально-экономической политики;

♦ формирование умений использовать фундаментальные экономико-финансовые понятия и методологию экономической науки в различных областях жизнедеятельности, выбирать модель грамотного экономического и финансового поведения в условиях экономических и финансовых рисков;

♦ формирования у обучающихся навыков управления личными финансами, практического опыта принятия и реализации рациональных экономических и финансовых решений.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-9.

Краткое содержание: Методология экономической науки. Деньги и финансы. Основы экономического поведения, экономической культуры и финансовой грамотности. Потребительское поведение и рыночный спрос. Поведение фирм в условиях различных рыночных структур. Основы экономики благосостояния и общественного сектора. Налогообложение. Особенности рынков факторов производства и производительности в теории человеческого капитала. Понятие дискриминации на рынке труда. Институты рынка труда в России.

Методология макроэкономического анализа. Система национальных счетов и роль макроэкономических показателей. Инфляция и безработица. Антиинфляционные меры: политика регулирования доходов и цен: контроль над денежной массой. Государственная активная и пассивная политика занятости.

Экономические циклы и факторы экономического развития. Мировая экономика и мировой рынок. Валютный курс. Финансовые рынки и финансовые институты. Типы финансового поведения и финансовые риски.

Жизненный цикл и личное финансовое планирование. Инструменты социальной защиты в системе управления личными финансами. Пенсии: виды пенсий, механизмы формирования и реализации прав в системе пенсионного обеспечения. Механизмы формирования и реализации прав в системе пенсионного обеспечения России.

Б1.Б.04.03 Когнитивные технологии

Цель: практическое освоение современных когнитивных технологий развития познавательной деятельности студентов для построения будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование представлений о когнитивных технологиях как о процессе, предполагающем выстраивание системы саморазвития;
- развитие умения адекватного применения когнитивных технологий в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- развитие умения критического анализа процесса и результата собственной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-6.

Краткое содержание: Когнитивные технологии, понятие, сущность. Когнитивные системы человека: почему мозг материален, пластичен, неоднороден? Как мозг воспринимает действительность? Как мозг управляет поведением: от врожденного поведения до когнитивного контроля? Как активность мозга и социальные нормы взаимосвязаны?

Технологии развития интеллекта. Технологии латерального мышления. Технологии критического мышления (синквейн, инсерт, «Шесть шляп»). Когнитивные карты (Mindmap). Техника «5 побед». Фрирайтинг. Брейнрайтинг.

Технологии принятия решения. Техника SWOT-анализ. Техника SMART. Метод фокальных объектов. Синектика. Дерево принятия решений.

Технологии управления временем. Матрица Эйзенхауэра. Модель «ДИПО». Метод 4 Д.

Технологии самоорганизации. Техника SCRUM. Канбан-доска (программа как цифровой инструмент). Trello-доска (программа как цифровой инструмент).

Б1.Б.04.04 Правовое регулирование профессиональной деятельности. антикоррупционное поведение.

Цель: ознакомление обучающихся с основами правового регулирования профессиональной деятельности и формирование у них антикоррупционного, антитеррористического и антиэкстремистского мировоззрения.

Задачи:

- формирование представлений о государстве, праве, государственно-правовых явлениях;
- приобретение умений ориентироваться в нормативном материале, регулирующем профессиональную деятельность, анализировать законодательство и практику его применения;
- развитие навыков применения полученных знаний в профессиональной деятельности;
- формирование представлений о природе и сущности коррупции, об опасности коррупции в сфере профессиональной деятельности;
- развитие потребности в противодействии коррупции, в ее неприятии как средства достижения личных или корпоративных целей;
- формирование гражданской позиции активного противодействия экстремизму и терроризму;
- приобретение навыков правовой оценки различных явлений общественной жизни на предмет выявления признаков экстремизма и терроризма, квалификации преступлений и правонарушений экстремистской и террористической направленности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, УК-10.

Краткое содержание: Государство: понятие, функции. Механизм государства. Государственная власть и государственные органы. Право: понятие и функции. Система права. Нормативные правовые акты и система российского законодательства. Основные положения Конституции РФ. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Гражданско-правовое регулирование профессиональной деятельности. Сделки. Право собственности. Обязательственное право. Трудовое право в обеспечении деятельности. Административное право профессиональной деятельности. Правовые основы противодействия коррупции. Коррупционные правонарушения. Служебная антикоррупционные стандарты поведения. Правовые основы предотвращения и урегулирование конфликта интересов. Коррупционные риски в системе государственного и муниципального управления. Коррупционные риски в коммерческих организациях. Терроризм как социально-политическое и правовое явление: понятие, сущность, содержание. Понятие и сущность экстремизма. Организационные основы противодействия экстремизму и терроризму на современном этапе. Ответственность за преступления террористического и экстремистского характера.

Б1.Б.04.05. Инклюзивная культура

Цель: овладение студентами современными представлениями об инклюзивной культуре, методах ее диагностики и коррекции, использования инклюзивной культуры для укрепления имиджа и корпоративной культуры организации, повышения ее цельности.

Задачи:

- формирование системного представления об инклюзивной культуре;
- знакомство с методами ее диагностики и коррекции;
- обобщение теоретического и анализ практического опыта;
- компенсация и коррекция нарушений в развитии в условиях личносно ориентированного подхода к образованию и развитию лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-9.

Краткое содержание: Понятие инклюзивной культуры, характеристика её компонентов. Нормативная и правовая база обеспечения равных прав и возможностей инвалидам и лицам с ОВЗ. Особенности взаимодействия и правила общения с людьми, имеющими ОВЗ и инвалидность. Обеспечение доступности объектов и услуг для инвалидов: инструменты и технологии.

Б1.Б.05 МОДУЛЬ "Я И ЦИФРА"

Б1.Б.05.01 Цифровая грамотность

Цель: знакомство с общей концепцией использования цифровых технологий, обеспечивающих возможность комфортной жизни, обучения в цифровой среде, взаимодействие с обществом и решение цифровых задач в профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать навыки эффективного взаимодействия в цифровой среде;
- сформировать умение самостоятельно осуществлять выбор цифровых инструментов и применять их с учетом целей и содержания профессиональной деятельности;
- способствовать формированию цифровой культуры;
- показать особенности использования цифровых технологий для саморазвития.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.

Краткое содержание

Тема 1. Цифровая коллаборация. Свободное и открытое программное обеспечение. Облачные сервисы. Интернет-сервисы для организации совместной работы. Электронная почта. Планировщики, органайзеры. Файлообменники. Системы управления проектами и индивидуальными задачами в режиме онлайн. Цифровые инструменты для организации командного взаимодействия и совместной деятельности. Составление ментальных (ассоциативных) карт в процессе обучения. Использование виртуальных досок. Сервисы, платформы для организации и проведения веб-конференций и вебинаров.

Тема 2. Цифровое образование и саморазвитие. Практические методы поиска и анализа информации в Интернете. Интернет-технологии поиска информации. Запросы в поисковых системах. Источники информации. Использование информации. Образовательные возможности сети Интернет. Современные виды цифровых образовательных ресурсов. Электронная информационно-образовательная среда АГУ.

Тема 3. Информационная грамотность. Навыки XXI века: Госуслуги, платежные системы, оплата коммунальных услуг, налогов. Life-Long Learning в VUCA мире. Цифровые компетенции (для любой сферы). Социальные сети. Цифровой след. Работа с информацией в сети. Использование цифровых медиа. Этикет в сети. Общение по электронной почте.

Тема 4. Цифровая безопасность и эргономика. Виды информационных угроз и способы защиты от них. Спам в почте, социальных сетях и прочих платформах. Fake news. Безопасность аккаунтов. Онлайн мошенничество и персональные данные. Информационная гигиена.

Б1.Б.05.02 Введение в информационные технологии

Цель: углубление общей цифровой грамотности и информационной культуры обучающихся, а также формирование системы знаний, умений и практических навыков в области использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи:

- сформировать представление о принципах работы, структуре, устройстве и программном обеспечении персональных компьютеров;
- сформировать компетентности по использованию информационных технологий в профессиональной деятельности;
- обучить методам, приемам работы с технологиями обработки текстовой, числовой информации, визуализации и представления информации;
- развить творческий потенциал обучающегося, в том числе посредством командной работы, необходимый ему для дальнейшего самообучения, саморазвития в условиях бурного развития и совершенствования средств информационных технологий.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.

Краткое содержание

Раздел 1. Современные информационные технологии. Предмет и задачи курса. Технические средства современных информационных технологий. Классификация информации и информационных технологий. Средства современных информационных технологий. Их виды. Технологии поиска, ввода, передачи, хранения, аналитической обработки информации. Свободное и открытое программное обеспечение, прикладное программное обеспечение (программное обеспечение, ориентированное на профессиональную деятельность). Цифровые инструменты для редактирования текстов, электронных таблиц, мультимедийных презентаций. Работа с файлами мультимедийного характера.

Раздел 2. Технологии обработки текстовой информации. Виды текстовых редакторов. Сервисы по обработке текстовой информации. Стилиевое форматирование текста, создание оглавления, автоматизация нумерации. Добавление объектов (таблицы, изображения, схемы, формулы и т.п.) – нумерация и создание ссылок на них. Сноски. Библиография.

Раздел 3. Технологии обработки числовой информации. Понятие и представление числовой информации. Решение задач: абсолютная адресация, логические функции, сложные таблицы, графики и диаграммы. Электронные таблицы как базы данных. Сервисы по обработке числовой информации.

Раздел 4. Визуализация и представление информации. Создание и форматирование презентаций. Требования к оформлению презентаций. Интерактивные презентации. Интернет-сервисы для создания презентаций. Инфографика. Информационные плакаты. Интернет-сервисы для создания инфографики.

Раздел 5. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач.

Б1.Б.05.03 Системы искусственного интеллекта

Цель: формирование у студентов знаний в области искусственного интеллекта, а также получение навыков проектирования систем искусственного интеллекта и работы с инструментальными средствами реализации принципов искусственного интеллекта.

Задачи: - изучение основных этапов развития теории искусственного интеллекта; - рассмотрение основных задач, решаемых системами искусственного интеллекта; - изучение основ разработки моделей представления знаний при построении интеллектуальных систем; - рассмотрение теоретических и некоторых практических вопросов создания и эксплуатации экспертных систем; - изучение особенностей разработки моделей предметных областей при построении интеллектуальных систем.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.

Краткое содержание: История и направления развития систем искусственного интеллекта. Основные понятия и определения. Краткая история искусственного интеллекта. Основные направления исследований в области искусственного интеллекта. Представление знаний. Модели представления знаний. Данные и знания. Основные определения. Продукционная модель. Фреймовая модель. Искусственные нейронные сети. Основные определения. Нейроны и искусственные нейронные сети. История нейронных сетей. Классификация нейронных сетей. Архитектуры нейронных сетей. Обучение нейронной сети. Классификация и распознавание изображений с использованием сверточных нейронных сетей.

Б1.Б.06 МОДУЛЬ "УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ"

Б1.Б.06.01 Основы проектной деятельности (проектные технологии)

Цель: сформировать у студентов базовую методологическую систему знаний, первичных умений, навыков, связанных с выполнением проектов и с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи:

- освоить основные понятия проектной деятельности;
- сформировать у студентов умение определять круг задач в рамках поставленной цели, составлять и реализовывать план проекта;
- научить студентов применять цифровые инструменты при выполнении проектов;
- создавать условия для командной работы студентов над проектом, формировать критическое мышление и коммуникативные умения;
- научить студентов разрабатывать конкретные проекты с применением изучаемых учебных дисциплин;
- составлять отчёт о реализации проекта по конкретной предметно-содержательной области, уметь презентовать проект, делать выводы.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, УК-3.

Краткое содержание:

Общее представление о проектной деятельности. Проектная деятельность: общее представление. Понятие проекта. Классификация проектов. Особенности проектов различных типов (инновационный, научно-исследовательский, организационный и др.). Важные элементы успешных проектов. Элементы успешного проекта: составляющие, характеристики успешных и проблемных проектов.

Формирование команды. Команда проекта: основные роли, руководитель проекта, ответственность. Ролевое распределение. Разработка матрицы ответственности.

Коммуникации в команде. Коммуникации в проекте: Участники коммуникации в проекте. Режим коммуникации. Средства коммуникации. Потребность в документировании. Примеры рациональных вариантов организации коммуникаций в команде. Практика по работе с облачными хранилищами файлов, системами видеоконференций, возможности применения социальных сетей и мессенджеров.

Генерация идей, оценка и выбор идеи проекта. Методы генерации идей. Методы оценки и отбора идей. Структура презентации идеи проекта.

Образ продукта проекта. Сформирование образа продукта. Схематизация проекта. Способы достижения конечного результата.

Жизненный цикл проекта. Фазы жизненного цикла проекта.

Планирование работ проекта. Планирование проекта. Значимость плана для управления. Что планируем (объекты планирования). Обзор методов. Примеры планов для проектов разных типов. Разработка календарного плана (графика, расписания). Процесс создания. Ключевые характеристики хорошего графика. Как избежать ошибок при разработке. Варианты эффективного представления графика. Формы представления и области их применения. Разработка календарного плана проекта. Планирование работы исполнителей.

Бюджет и риски. Бюджет проекта. Основные принципы, процесс подготовки, проблемы, возникающие при формировании бюджета. Разработка бюджета проекта. Риски проекта. Формирование реестра рисков проекта.

Реализация проекта. Методы и задачи управления проектами на этапе реализации. Оценка хода реализации проекта. Сбор информации о факте выполнения.

Завершение проекта. Сдача-приёмка продукта проекта по предметно-содержательной области. Презентация результатов. Закрытие проекта: основные принципы, распространённые трудности, способы завершения проекта. Составление итогового отчёта. Итоговая презентация.

Б1.Б.06.02 Управление проектами

Цель: дать студентам теоретические основы и практические навыки по оценке и экономическим расчетам задач управления проектами в гостиничном бизнесе.

Задачи: - освоить основные понятия проектной деятельности;

- изучить виды проектов в гостиничном бизнесе и туризме;

- научиться проводить анализ бизнес проектов в гостиничной индустрии;

- научиться владеть навыками управления проектами в гостиничной индустрии.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, ПК-1

Краткое содержание: Основные понятия. История. Цели. Методы. Инструменты. Участники проекта. Субъекты и объекты проектного управления. Процессы управления. Фазы процесса управления. Виды проектов в гостиничном бизнесе и туризме. Инфраструктурные проекты, проекты развития, событийные проекты. Экономическая роль инфраструктуры и ее стимулирование, конкурентные проекты и их сравнительная экономическая эффективность. Роль государственного регулирования в гармонизации развития инфраструктуры, сетевой характер бизнеса и стимулирование экспансии сетей, сегментация рынка в проектах развития и их инструменты. Проектирование объектов

инфраструктуры (гостиниц). Этапы проектирования. Организационные вопросы проектирования. Разделы проекта и их характеристика. Особенности организации и финансирования инфраструктурных проектов. Анализ эффективности проектов и примеры реализации инвестиционных проектов в социальной сфере. Не инфраструктурные проекты. Организация спортивных и массовых событий в гостиничном бизнесе. Событийный маркетинг. Эффективность событий, инструменты и сегментирование. Конференц-бизнес как элемент событийного бизнеса в гостиничном бизнесе и туризме. Риски проектов в гостиничном бизнесе и туризме. Основные информационные и финансовые ресурсы проектов гостиничного строительства. Требования, предъявляемые инвестиционными институтами к проектам.

Б1.Б.07. История Астраханского края

Цель: охарактеризовать принципы и основы периодизации истории Астраханского края; по каким проблемам истории края ведутся сегодня споры и дискуссии в региональной и российской истории; проанализировать изменения в исторических представлениях, происходившие в последнее десятилетие XX - начале XXI столетия в нашем крае; обратить внимание студентов на место и роль истории Астраханского края в рамках российской истории; способствовать воспитанию у студентов чувства патриотизма, гордости, любви к родному краю.

Задачи: - сформировать представление об историческом процессе общем и особенном в истории Астраханского края как неотъемлемой, органической части российской истории; - раскрыть основные проблемы, судьбы, «критические», поворотные точки, этапы и содержание истории Астраханского края; - воспитать уважение к истории и культуре народов астраханского региона и всех народов России, сформировать общероссийский патриотизм как диалектическое единство национализма и интернационализма; - повысить политическую, правовую, гражданскую и духовную культуру студентов; - подготовить их к активному участию в современной общественной и политической жизни региона; - привить навыки исторического мышления, обобщения и прогнозирования; - сформировать умение и навыки самостоятельной работы с учебной и научной литературой, с актуальными и дискуссионными проблемами региональной и российской исторической науки; - подготовить широко образованных, творческих и критически мыслящих специалистов, умеющих применять исторические знания на практике и в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание: Природные условия Нижнего Поволжья в древности как фактор заселения данной территории. Археологические данные – важнейший источник изучения жизни древнейших племён Северного Прикаспия. Эпоха каменного века. Период палеолита: древние стоянки и занятия людей. Мезолит в Северном Прикаспии: выделение рыболовства, как формы хозяйства и появление веры в загробный мир. Неолит в Нижнем Поволжье: «неолитическая революция» и появление керамики. Северный Прикаспий – область раннескотоводческого хозяйства. Прикаспийская энеолитическая культура Прикаспийская культура бронзового века. Племенная культура – первые степные кочевники.

Б1.Б.08. Культурология

Цель: формирование компетенций, направленных на развитие гармоничной личности студента, его общей культуры и эрудиции, воспитание общечеловеческих и национальных духовных ценностей.

Задачи: выявить наиболее действенные механизмы решения проблем межконфессионального взаимодействия; провести анализ современных форм межконфессионального взаимодействия и сосуществования.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: Культура как предмет изучения. Понимание культуры. Структура и функции культуры. Культурология как система знания. Природа и сущность

культуры. Пространство и время культуры. Первобытная культура. Культура древних цивилизаций. Средневековье. Эпоха Возрождения. Культура Нового времени. Современная Западная культура. «Запад-Восток». Цивилизации: общая характеристика. Сравнительный анализ цивилизаций: Индия, Китай Западная Европа. Особенности Российской Цивилизации. Общество и культура. Механизмы культурной динамики. Взаимодействие культур. Синергетический подход к пониманию культуры. Западноевропейская философия XIX в. Н.Данилевский: Россия и Европа. П. Сорокин: культурная и социальная динамика. О. Шпенглер: закат Европы. А.Тойнби: постижение истории.

Б1.Б.09. Физика и механика

Цель: Изучение основных физических явлений и идей, фундаментальных понятий, законов и теорий современной и классической физики, а также получение навыков физического исследования. Формирования научного мировоззрения и современного физического мышления. Овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики.

Задачи: нацелена на подготовку студента к решению профессиональных задач, для решения которых требуется знание основных явлений и законов физики.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2,ОПК-3

Краткое содержание: Физические основы механики. Физика колебаний и волн С.Т.О. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика. Квантовая и ядерная физика. Теоретическая механика. Сопротивление материалов. Детали машин.

Б1.Б.10. Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель: усвоение теоретических знаний о менеджменте и маркетинге, формирование у себя тактических навыков и умений по применению средств и методов менеджмента и маркетинга в практической деятельности фирм и компаний.

Задачи: - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; - операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-10.

Краткое содержание: Менеджмент: основные понятия, сущность. Роль менеджмента в организации. Планирование как функция менеджмента. Мотивация как функция менеджмента. Методы управления в менеджменте. Управление конфликтами в организации. Принятие управленческих решений. Лидерство в системе менеджмента. Особенности управления организацией в американской и японской моделях менеджмента.

Б1.Б.11. Инженерная и компьютерная графика

Цель:

- получение знаний, умений и навыков по построению и чтению проекционных чертежей, отвечающих требованиям стандартизации и унификации; освоение студентами современных методов и средств инженерной компьютерной графики;

- приобретение знаний и умений по построению чертежей и геометрических моделей объектов с помощью графической системы с учетом требований нормативной документации.

Задачи: - обучение основным правилам построения обратимого чертежа пространственных объектов; - выработку навыков решения позиционных и метрических задач на чертеже; - изучение принципов и технологии моделирования графического объекта с помощью интерактивных графических систем; - изучение правил оформления конструкторской документации.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3.

Краткое содержание:

Цели и сущность предмета. Проецирование точки. Проекция отрезка прямой. Плоскость. Взаимное положение двух плоскостей, прямой линии и плоскости. Способы преобразования эюра. Многогранники. Взаимное пересечение геометрических тел. Аксонометрические проекции. Конструкторская документация и оформление чертежей по ЕСКД. Изображения – виды, разрезы, сечения. Соединения деталей разъемные и неразъемные. Изображение и изображение резьбы. Проекционное черчение Рабочие чертежи и эскизы деталей. Изображение сборочных единиц, сборочный чертеж изделий, спецификация. Детализование. Способы проецирования на эюре. Способы преобразования эюра. Изображения – виды, разрезы, сечения. Плоскость. Взаимное положение двух плоскостей, прямой линии и плоскости.

Б1.Б.12. Товароведение продовольственных товаров

Цель: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.

Краткое содержание: Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. Контактная работа в ходе подготовки и защиты курсовой работы.

Б1.Б.13. Оборудование предприятий общественного питания

Цель: приобретение бакалавром теоретических знаний и практических навыков в области технического оснащения предприятий отрасли механическим и тепловым

оборудованием, а также навыков по его эксплуатации и использованию, необходимых инженеру в его профессиональной деятельности, а также в деятельности как руководителя или технолога предприятия общественного питания

Задачи:

- дать бакалаврам глубокие знания по устройству и эксплуатации машин, аппаратов, поточных линий и другого оборудования;
- овладеть принципами расчета основных технических, технологических и эксплуатационных показателей работы;
- приобрести навыки инженерного расчета усвоить методы эффективного использования оборудования; экономии топливно-энергетических ресурсов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-2, ПК-5.

Краткое содержание: Введение. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах. Универсальные кухонные машины. Сортировочно-калибровочное оборудование. Оборудование для мойки овощей. Посудомоечные машины. Очистительное оборудование. Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы. Режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Общие понятия о процессах тепловой обработки пищевых продуктов и тепловых аппаратах. Общие принципы устройства и расчета тепловых аппаратов. Источники теплоты и теплоносители, используемые в тепловых аппаратах предприятий питания. Теплогенерирующие устройства, тепловых аппаратов. Жарочно-пекарное оборудование. Плиты электрические. Оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии. Пищеварочное оборудование

Б1.Б.14. Пищевая химия

Цель: углубление у студентов знаний химических дисциплин, составляющих теоретическую и практическую основу для специальных курсов пищевых технологий.

Задачи: -ознакомиться с современными теоретическими представлениями по вопросам состава и строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов. Особое внимание в курсе уделяется закономерностям превращения макро- и микронутриентов при хранении и переработке сырья и готовой продукции, безопасности пищевых продуктов, медико-биологическим требованиям к продуктам питания, загрязнителям пищевых продуктов, антиалиментарным факторам питания. Изучаются практические методы анализа и исследований пищевых систем, компонентов, добавок

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.

Краткое содержание: Введение. Общие сведения о пищевых продуктах. Белковые вещества. Углеводы и липиды. Минеральные вещества и витамины

Б1.Б.15 Физиология питания

Цель: Формирование системного подхода в изучении современных естественнонаучных знаний в области общей физиологии, представлении о жизнедеятельности организма человека, системы питания человека, обеспечивающей адаптивное воздействие на организм.

Задачи: - систематизация и углубление базовых знаний о физиологии питания; - формирование представлений о нормах и принципах рационального сбалансированного питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Физиологическая система. Пищеварительная система. Пищеварение в кишечнике. Всасывание. Энергетический обмен организма, виды энергозатрат. Физиологическая ценность пищевых продуктов. Нормы потребления

нутриентов. Витамины и витаминоподобные вещества. Минеральные вещества. Современные научные альтернативные теории питания. Значение питания в профилактике различных заболеваний.

Б1.Б.16. Экология

Цель: формирование экологического мышления и сознания, привитие навыков экологического подхода в деятельности человека, связанной с природопользованием и обучение бережному отношению к природе. Привить и закрепить в сознании бережное отношение к окружающей среде в будущей производственной деятельности.

Задачи: Владение принципами организации безопасных технологических процессов; ориентироваться в основных проблемах обеспечения безопасности; представления о перспективах технического развития и особенности деятельности организаций, компетентных на законодательно-правовой основе в области технического регулирования.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-8,

Краткое содержание: Общая характеристика дисциплины. Учение о биосфере. Биосфера и человек. Структура биосферы. Экосистемы. Структура экосистем. Взаимоотношения организма и среды. Глобальные проблемы окружающей среды. Основные техногенные загрязнители. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы. Экозащитная техника и технологии. Основы экономики природопользования. Основы экологического права. Профессиональная ответственность.

Б1.Б.17. Проектирование предприятий общественного питания

Цель: ознакомить студентов с необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющими вместе с другими специалистами на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания

Задачи: - ознакомление студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;

- обучение разработке технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- приведение сведений о типовых, индивидуальных, экспериментальных проектах и проектах реконструкции существующих предприятий;

- приведение сведений об использовании в проектах современных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; - определение площади производственных помещений, расчет и подбор технологического оборудования; - ознакомление студентов с пространственным размещением технологического оборудования в производственных цехах;

- выполнение планировочного решения предприятия общественного питания; - ознакомление студентов с требованиями к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов;

- умение читать чертежи и осуществлять оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями, осуществлять контроль за качеством монтажных работ; давать оценку результатов проектирования предприятий питания, в том числе малого бизнеса.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-5.

Краткое содержание: Введение, общие положения проектирования. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий. Технологические расчеты.

Планировочное решение помещений с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий.

Б1.Б.18. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания

Цель: формирование у обучающегося теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством продукции общественного питания в соответствии с рекомендациями международных и национальных стандартов.

Задачи:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами в области обеспечения и управления качеством продукции и технологических процессов;
- изучение организации контроля качества продукции на предприятиях общественного питания;
- изучение методов определения показателей качества продукции;
- ознакомить с факторами, влияющими на качество продукции, с методами оценки показателей качества и механизмами управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО и принципами ХАССП, дать рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5.

Краткое содержание: Государственные и международные стандарты. – Системы качества. Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП. Методы определения показателей качества кулинарной продукции. Классификация органолептических показателей качества. Контроль качества полуфабрикатов из мяса и птицы. Контроль качества полуфабрикатов из рыбы, овощей и муки. – Оценка качества кулинарной продукции. Требования к реализации кулинарной продукции.

Б1.Б.19. Санитария и гигиена

Цель: формирование у будущих специалистов компетенций в области разработки и контроля мероприятий по обеспечению санитарно-гигиенических правил и норм при организации обслуживания.

Задачи:

- освоение понятийного аппарата по санитарно-гигиенической деятельности в предприятиях общественного питания;
- формирование у студентов гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования и содержания предприятий общественного питания;
- овладение знаниями государственного законодательства и нормативно-технологической документации в области обслуживания предприятий общественного питания;
- приобретение умений и навыков по соблюдению санитарно – гигиенических требований к технологическим процессам в процессе обслуживания на предприятиях общественного питания – анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях общественного питания

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5.

Краткое содержание: Предмет и задачи дисциплины Санитария и гигиена питания. Исторические аспекты развития гигиены и санитарии. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Требования, предъявляемые к работнику пищевого предприятия в области личной гигиены. Окружающая среда и загрязнении ее химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками. Гигиенические требования к благоустройству

предприятий общественного питания. Водоснабжение и канализация. Вентиляция и отопление. Освещение, шум и вибрация. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Требования к уборке территории и помещений предприятий общественного питания. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на предприятиях общественного питания. Моющие средства, применяемые на предприятиях общественного питания. Дезинфекция на предприятиях общественного питания. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика. Классификация инфекций. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Токсикоинфекции и сальмонеллезной этиологии. Бактерии сальмонелла, их патогенность для человека. Эпидемиология и профилактика сальмонеллезов. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания

Б1.Б.20. Процессы и аппараты пищевых производств

Цель: изучение назначения и технологии процессов и конструкций аппаратов пищевых производств, освоение принципов моделирования аппаратов, освоение методов анализа и расчета аппаратов.

Задачи:

- сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования технологических процессов и аппаратов пищевых производств,
- расчет и проектирование технологических процессов и аппаратов пищевых производств,
- анализ особенностей эксплуатации аппаратов пищевых производств.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3.

Краткое содержание: Основные положения и научные основы предмета. Механические процессы. Гидромеханические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Процессы нетрадиционных технологий.

Б1.Б.21. Технология продукции общественного питания

Цель: является готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в области технологии продукции общественного питания.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ОПК-5, ПК-2.

Краткое содержание: Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Технология продукции общественного питания. Технология кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления супов и соусов. Продукция из мяса, птицы и рыбы. Технология приготовления блюд из яиц и творога.

Б1.Б.22. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания

Задачи: -дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений; -ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания; -изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания; -выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; -обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей; -приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-3

Краткое содержание: Подходы к классификации предприятий общественного питания. Организационная деятельность предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация управления. Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01. Введение в профессию

Цель: ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в жизни человека.

Задачи: ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в жизни человека.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-3.

Краткое содержание: Классификация предприятий общественного питания, классификация и ассортимент кулинарной продукции. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов

Б1.В.02. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий

Цель: формирование у обучающихся представления о современных теоретических знаниях и практических навыков в профессиональной деятельности, овладение основами технологии продукции мучных и кондитерских производств.

Задачи: - освоение теоретических знаний и приобретение умений по технологии мучного и кондитерского производств: по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; - овладение знаниями по технологии и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции; - формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Технология мучных изделий. Общая характеристика технологического процесса. Подготовка рецептурных компонентов. Технологические свойства муки. Технология мучных изделий (продолжение). Формирование теста из пшеничной муки. Формование, выпечка и отделка мучных кондитерских изделий. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий. Технология приготовления дрожжевого и пресного теста. Виды теста и его использование. Способы приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Пресное тесто и изделия из него. Технология приготовления различных видов теста и восточных сладостей. Технология приготовления пресного слоеного теста. Технология приготовления песочного и сдобного пресного теста. Технология приготовления миндально-орехового теста. Технология приготовления восточных сладостей. Технология приготовления заварного, бисквитного и белково-воздушного теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления белково-воздушного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления вафельного теста. Лекция 6. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Кремы. Сахаристые полуфабрикаты. Украшение и отделка изделий. Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения.

Б1.В.03. Безопасность продовольственного сырья

Цель: овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности и практическими навыками экспертизы продовольственного сырья и товаров по показателям безопасности.

Задачи: – разработка мероприятий по защите продовольственного сырья и продуктов от вредных факторов окружающей среды; – определение основных факторов опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; – разработка видов и методов оценки безопасности продовольственных товаров; разработка видов и методов контроля безопасности сырья и продовольственных товаров; разработка мероприятий методов детоксикации пищевых продуктов; – изучение причин возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий; – разработка видов и методов контроля над применением пищевых добавок.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции. Генетически модифицированные продукты

Б1.В.04. Технология продукции детского питания

Цель: Сформировать у обучающихся представления о современной технологии производства продукции детского питания, а также изучить основные приемы, методы и практические навыки в процессе производства полуфабрикатов и готовой продукции для питания детей с раннего, дошкольного и школьного возраста, сформировать целостное представление о науке создания пищи для детей разного возраста.

Задачи: получение основных представлений об основных понятиями дисциплины, области применения методов технологической обработки продукции в детском питании, о рациональном использовании сырья и обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья детей разного возраста;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, УК-2.

Краткое содержание: Предмет и задачи курса. Понятие о продуктах детского питания. Классификация продуктов питания необходимых ребенку на весь период роста и развития. Структура питания детей. Основные классы пищевых веществ. Полноценные и неполноценные белки. Продукты питания, их пищевая и биологическая ценность. Проблемы

качества и безопасности современных продуктов питания. Нормы потребления пищевых веществ. Особенности развития и кормления детей. Физиологические особенности развития новорожденного. Питание новорожденного ребенка. Питание детей первые месяцы жизни. Прикорм и принципы его введения. Продукты и блюда необходимые ребенку на первом году жизни. Особенности кормления детей, находящихся на искусственном вскармливании. Особенности питания ребенка в возрасте от 1 до 3 лет. Построение рациона питания детей раннего и дошкольного возраста. Примерные 3-дневные меню для детей в возрасте от 1 до 1,5 года, от 1,5 до 3 лет и дошкольников. Особенности составления рационов питания детей в дошкольных учреждениях. Обстановка, интерьер, оформление стола – важные факторы аппетита ребенка. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.

Б1.В.05. Экономика и организация производства

Цель: ознакомить студентов с теоретическими знаниями и привить им практические навыки для успешного решения задач экономики, организации и планирования производства в условиях предприятий общественного питания, в целях повышения экономической эффективности производственной и коммерческой деятельности предприятий; а также с основными закономерностями развития производственных процессов на предприятиях общественного питания, как составной части производственно-хозяйственной деятельности.

Задачи: -усвоение содержания и категориального аппарата экономики и организации производства на предприятии общественного питания;

-знакомство с ведущими авторами и основополагающими работами в данной области;
- овладение методическими подходами решения финансовых, экономических и организационных проблем организации (предприятия), взаимодействия ее с окружающей экономической средой.

- приобретение студентами навыков и умений по применению методов экономического управления предприятием в условиях рыночной экономики и решения экономических задач.

-понимание общей логики становления и развития современных научных направлений организации производства;

- изучение основных принципов производственной структуры предприятия и ее построение;

- изучение производственного процесса, типы и методы организации производства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-10, ПК-1.

Краткое содержание: Сущность, задачи и содержание курса «Экономика и организация производства». Предприятие и основы его организации. Основной капитал и эффективность его использования. Оборотный капитал и эффективность его использования. Кадры предприятия, производительность и оплата труда. Себестоимость продукции и издержки производства и обращения. Ценообразование, прибыль, рентабельность, экономическая эффективность. Финансовая грамотность. Производственная структура предприятия и принципы ее построения. Производственный процесс и его организация в пространстве и во времени Типы и методы организации производства.

Б1.В.06. Технология продукции функционального питания

Цель: - усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия технологий функциональных продуктов питания на этапах производства и соответствия требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах; - формирование профессиональных навыков применения в сфере производства функциональных продуктов питания, под которыми понимается способность использовать полученные знания и умения для обеспечения технологии, качества и безопасности новых пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности

вопросов, касающихся качества и безопасности новых пищевых продуктов питания; - создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу технологии, качества и безопасности продуктов функционального питания, формирования и оценке их качества, организации безопасного хранения, обеспечивающей сохранение уровня безопасности новых пищевых продуктов питания.

Задачи:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области создания и производства функциональных продуктов питания, системы менеджмента новой пищевой продукции;
- анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании;
- ознакомление с гигиенической характеристикой функциональных основных компонентов новых пищевых продуктов питания и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- изучение критериев, характеризующих благоприятное воздействие на организм, вызванного употреблением функциональных продуктов питания;
- освоение классификации продуктов функционального питания;
- освоение основных принципов и механизмов функционирования системы менеджмента функциональных продуктов питания;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству новых пищевых продуктов здорового питания, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Методы контроля показателей безопасности и качества продуктов функционального питания. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания.

Б1.В.07. Современные системы и концепции питания

Цель: овладение обучающимися необходимой совокупностью знаний, умений и навыков, дающей возможности компетентного использования, в условиях ресторанной категории предприятий общественного питания, общепризнанных принципов рациональной организации лечебно-профилактического и диетического питания основных профессиональных и половозрастных групп населения, для обеспечения высокого уровня конкурентоспособности данной категории предприятий и соответствующей эффективности их работы.

Задачи:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые, так или иначе, могут быть использованы в деятельности предприятий питания;
- формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания в индустрии быстрого питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-4.

Краткое содержание: Современные системы сбалансированного питания. Введение. Виды концепций систем питания. Современные концепции и системы питания. Создатели

теорий сбалансированного и адекватного питания. Теория адекватного питания и трофология. Уголев Александр Михайлович. Классическая теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Вегетарианство. Теория адекватного питания. Нормы потребления. Комбинированные продукты питания.

Б1.В.08. Холодильная техника и технология

Цель: формирование у обучающихся знаний о способах и режимах холодильной технологии пищевых продуктов, сущности происходящих при этом физических, химических и биохимических изменений; овладение практическими навыками, необходимыми для определения режимных параметров, а также качественных показателей охлажденных и замороженных продуктов.

Задачи:

- сформировать у обучающихся ясное представление о назначении процессов охлаждения, замораживания, подмораживания, способах их осуществления, применяемом оборудовании;
- ознакомить с условиями, режимами и техническими средствами холодильного хранения, изменениями качества продуктов при хранении.
- ознакомить с основными техническими приемами сохранения пищевых продуктов с помощью холода.
- изучение влияния холодильной обработки и хранения на пищевые продукты и определение оптимальных условий проведения технологических процессов (охлаждение, замораживание, хранение и др.) с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений;
- разработка научно обоснованных методов снижения потерь массы продуктов при холодильной обработке и хранении;
- совершенствование и создание новых технологий холодильной обработки и хранения совместно с другими методами консервирования, позволяющими минимизировать изменения свойств и потери массы продуктов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов. Охлаждение продуктов растительного и животного происхождения. Замораживание продуктов растительного и животного происхождения. Холодильное хранение продуктов питания. Технология отепления и размораживания. Термодинамические основы холодильных машин. Типы холодильных машин. Холодильное оборудование.

Б1.В.09. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах

Цель: - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания

Задачи:

- изучить структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
- ознакомиться с особенностями, формами, средствами и методами обслуживания потребителей;
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
- овладеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-3.

Краткое содержание: Ресторанный бизнес: история развития, функции и принципы организации, маркетинг. Формирование материально-технической базы ресторанов и баров в зависимости от класса и специализации. Организация производства кулинарной продукции. Организация обслуживания потребителей. Характеристика различных видов банкетов. Обслуживающий персонал ресторана. Организация труда.

Б1.В.10. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения

Цель: Сформировать у обучающихся представления о современных теоретических знаниях и практических навыках составления рациона питания человека в соответствии с состоянием его здоровья и с учетом основных пищевых веществ и энергии.

Задачи: - изучение теоретических основ технологии диетического питания с научным обоснованием технологических приемов; - изучение существующих диет при различных заболеваниях; - применять практические навыки на производстве.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Научные требования к составлению лечебных диет. Технология приготовления диетических блюд из различных продуктов. Лечебное питание при различных заболеваниях.

Б1.В.11. Пищевая биотехнология

Цель: формирование у обучающихся знаний, умений и навыков о традиционных биотехнологических процессах, применяемых в технологиях пищевых продуктов, их роли в формировании потребительских свойств продовольственных товаров, о современных достижениях пищевой биотехнологии и основных направлениях ее развития.

Задачи:

- изучение теоретических основ пищевой биотехнологии;
- формирование знаний о биотехнологических процессах;
- изучение современного состояния и перспективы развития биотехнологии;
- изучение биотехнологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-3.

Краткое содержание: – Введение в биотехнологию. Основы биотехнологических процессов. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. – Основные направления в современной пищевой биотехнологии. Пищевая биотехнология бродильных производств. Биотехнологии в производствах по переработке растительного сырья. Пищевая биотехнология в производстве молочных продуктов. Биотехнологические процессы в производстве мясных продуктов. Нетрадиционные источники пищевых продуктов при биотехнологической обработке мясного и молочного сырья.

Б1.В.12. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

Цель: приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности

Задачи: - особенности продуктов с особыми (заданными) свойствами;

- осматриваются функциональные характеристики таких продуктов, как плодоовощные товары, хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки, пищевые жиры, молочные, мясные и рыбные товары;

- значение в питании человека.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Введение в дисциплину. Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Обработка

овощей, грибов и рыбы. Обработка мяса, мясо птицы, субпродуктов. Приготовление блюд из теста с фаршем.

Б1.В.13. Методы исследования пищевого сырья и продуктов питания

Цель: получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств, методов анализа макро- и микронутриентов, формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

Задачи: формирование теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности пищевой продукции, включая современные методы контроля контаминантов различного происхождения. Полученные знания имеют значение для освоения специальных технологических дисциплин в области контроля качества продукции и использования широкого спектра методик анализа в ходе технологических процессов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-4.

Краткое содержание: Введение. Классификация свойств пищевого сырья и продуктов питания и его характеристика. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания. Сенсорный анализ сырья и готовой продукции.

Б1.В.14. Технологии пищевых производств

Цель: углубление у обучающихся знаний об основных технологиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; об основах технологических, биотехнологических, механических и физико-химических процессах; о комплексной переработке сырья и способам сокращения производственных потерь с сохранением высокого качества готовой продукции.

Задачи: ознакомиться с современными теоретическими представлениями по вопросам состава и строения основных питательных веществ, входящих в состав сырья и готовых продуктов; изучить основные технологии, используемые при производстве пищевых продуктов; изучить возможности максимального сохранения продукции с учетом потерь при хранении и переработки сырья с одновременным повышением качества продуктов питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Основные составные вещества пищевых продуктов. Основы биохимических и микробиологических процессов в пищевых производствах. – Технология производства крупы и муки. Технология производства сахара. Технология производства пищевых жиров и растительных масел. Технология консервирования плодов и овощей. Технология производства питьевого молока и сливок. Технология хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла и сыров. Производство мясопродуктов.

Элективные дисциплины (модули)

Набор 1.

Б1.Д.01.01. Эстетика в общественном питании

Цель: воспитание у бакалавров нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус.

Задачи: Ознакомление с современными понятиями об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике

поведения за столом и при обслуживании посетителей; изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд.

Выполнение студентами индивидуальных занятий по подготовке зала, посуды, столового белья к обслуживанию; сервировке столов к различным видам обслуживания; разработка мероприятий по улучшению обслуживания посетителей.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-3.

Краткое содержание: Введение дисциплины. Промышленная эстетика. Интерьер в предприятиях общественного питания. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Критерии оценки уровня обслуживания и общей культуры. Внешнее оформление торгового помещения. Оформление ресторана. Выполнение заказов посетителей. Уровень обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания. Общие требования к услугам общественного питания. Основные нормативные документы и правила оказания услуг. Виды торговых помещений. Характеристика торговых помещений. Интерьер предприятий общественного питания. Сервис-бар, сервизная, моечная столовой посуды, оборудование залов. Уборка зала, расстановка мебели. Общие правила сервировки. Накрытие стола скатертью. Сервировка стола тарелками. Техника сервировки. Сервировка стола приборами. Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой. Предварительная сервировка. Встреча и размещение посетителей. Прием и оформление заказа. Подача буфетной продукции. Правила работы с подносом. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Обслуживание банкетов и приемов. Виды приемов. Составление списка приглашенных. Схемы размещения гостей за столом. Порядок проведения приемов с рассадкой и без рассадки за столом. Поведение устроителей и гостей на приеме. Культура потребления. Правила этикета. Этикет за столом. Общие правила поведения за столом. Сервировка стола. Пользование столовыми приборами. Правильное употребление кулинарных блюд и напитков.

Б1.В.Д.01.02. Ресторанное дело в гостиничных комплексах.

Цель: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания

Задачи: - знать основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания,

- знать классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, - знать методы, формы, средства обслуживания,

- знать виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья,

- знать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей, - знать характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания, - знать особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов, порядок предоставления различных услуг, прогрессивные технологии обслуживания,

- знать организацию обслуживания иностранных туристов и особенности их питания.

- уметь работать с документацией торговой группы помещений предприятия общественного питания.

- уметь составить договор на предоставление услуги питания туристам в ресторане. - уметь представлять в дирекцию предприятия питания информацию о предполагаемой загрузке ресторана группами иностранных туристов.

- уметь организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

- уметь отслеживать изменения потребительских предпочтений с целью обеспечения определенного уровня обслуживания.

- участвовать в разработке стандартов предприятия.

- владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-3.

Краткое содержание: Характеристика гостиничного хозяйства. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах. Организация туризма гостиничного типа для молодежи. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах.

Набор 2.

Б1.В.Д.02.01. Ферменты в технологии продуктов питания

Цель: ознакомление студентов с технологией ферментных препаратов, их применению в технологии пищевых производств, классификации ферментов, их роли при производстве продуктов питания.

Задачи: - изучение классификации и структуры ферментов; - изучение технологии производства и применения ферментных препаратов в пищевой промышленности и основ получения ферментных препаратов; - изучение микробиологических ферментных препаратов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-4

Краткое содержание: Номенклатура и классификация ферментов. Имобилизация ферментов. Методы исследования структуры ферментов. Характеристика классов ферментов. Классификация протеолитических ферментов и их применение в пищевой промышленности. Применение амилаз в технологии продуктов питания. Применение ферментов, расщепляющих углеводы в пищевой промышленности. Классификация пектолитических ферментов, их применение.

Б1.В.Д.02.02. Пищевые и биологически активные добавки

Цель: изучение критериев риска, вызванного употреблением пищевых добавок, которые могут оказать токсогенное, канцерогенное, мутагенное или другое неблагоприятное воздействие на организм человека.

Задачи:

- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи;
- выявление их влияния на жизнедеятельность организма;
- освоение классификации пищевых добавок

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-4.

Краткое содержание: Понятие о пищевых добавках. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов, технологические пищевые добавки. Биологически активные добавки.

Набор 3.

Б1.В.Д.03.01. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции

Цель: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области:

- управления технологическими процессами производства продуктов питания из животноводческого сырья;

– входного контроля качества животноводческого сырья, технологических процессов, методов анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции;

– стандартизации животноводческого сырья и готовой продукции.

Задачи: освоение принципов и подходов технологии переработки животноводческого сырья, хранения и стандартизации продукции животноводства на основе эффективного использования материалов и оборудования, обоснование режимов и параметров технологических процессов производства животноводческой продукции.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов. Состав, качество, пищевая ценность мясного сырья. Технология производства колбас. Технология производства мясных баночных консервов. Производство яйцепродуктов. Основные показатели качества. Технология производства молока и сливок. Микробиология молока. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла и сыров. Стандартизация молока и молочных продуктов.

Б1.В.Д.03.02. Технология хранения пищевого сырья

Цель: ознакомление с различными методами хранения пищевого сырья, обеспечивающими сохранность сырья путем создания и поддержания заданных климатических и санитарно-гигиенических режимов, а также изучение практических методов анализа исследования пищевого сырья.

Задачи: - ознакомить учащихся с основными понятиями дисциплины; - изучить современные теоретические представления по вопросам состава и строения основных химических соединений, входящих в состав сырья; - обозначить вопросы связанные с условиями хранения пищевых продуктов, методов хранения пищевого сырья и товарных потерь; - освоить практические методы анализа и исследований пищевого сырья, современные методы хранения некоторых пищевых продуктов;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-4.

Краткое содержание: Основы хранения пищевого сырья. Правила хранения пищевых продуктов. Процессы при хранении пищевого сырья. Технология хранения пищевого сырья. Условия хранения пищевых продуктов. Методы консервирования продовольственных товаров. Вентиляция складов. Физиолого-биохимические процессы, лежащие в основе хранения плодов и овощей. Перевозка товаров транспортом. Выбор вида транспорта для перевозки груза. Природа и физические характеристики транспорта. Частота рейсов и расписание транспортных средств. Требование клиента о сроках поставки.

Набор 4.

Б1.В.Д.04.01. Технология приготовления напитков

Цель: формирование знаний, умений и владений в области теоретических и практических навыков приготовления безалкогольных напитков.

Задачи: - ознакомить учащихся с основными понятиями дисциплины; - изучить виды инвентаря, посуды и аксессуаров для безалкогольных напитков; - изучить классификацию безалкогольных напитков в зависимости от исходного сырья; - изучить отличительные особенности производства, хранения и потребления; - содействовать формированию общепрофессиональных компетенций, связанных с умением использовать на практике базовых знаний и принципов технологии приготовления.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-3.

Краткое содержание: Введение. Напитки классификация и способы приготовления. Ассортимент напитков. Сырье используемое для приготовления напитков. Горячие напитки

(чай, кофе, шоколад, какао). Холодные напитки, слабоалкогольные напитки. Минеральные воды. Газированные напитки.

Б1.В.Д.04.02. Технология приготовления и оформления банкетных блюд.

Цель: приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, оформлению, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.

Задачи:

- основные этапы производства блюд;
- основные изменения, протекающие при кулинарной обработке сырья;
- основные виды приемов и банкетов;
- требования к технологии и оформлению банкетных холодных и горячих блюд;
- современные технологии приготовления и хранения блюд.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2, ПК-3.

Краткое содержание: Приемы. Виды приемов. Банкеты. Общая характеристика. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Общая характеристика банкетных холодных блюд и закусок. Ассортимент и технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок. Характеристика сырья, используемого для приготовления бутербродов. Классификация бутербродов. Общая характеристика первых и вторых горячих блюд. Требования к подаче горячих банкетных блюд. Классификация кондитерских изделий. Технология приготовления и оформление кондитерских изделий. Значение сладких блюд. Классификация сладких блюд. Технология приготовления и особенности подачи холодных сладких блюд. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, правила подачи. Роль цвета в украшении кулинарных изделий. Украшения блюд из овощей и грибов. Украшение холодных блюд и закусок, первых и вторых горячих блюд. Украшение десертов. Основы карвинга. Новые кулинарные технологии.

Набор 5.

Б1.В.Д.05.01 Основы военной подготовки

Цель: получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан, способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачи: - формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);

- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга
- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина-патриота;

- освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела; - раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ; - ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

- формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;

- изучение и принятие правил воинской вежливости;

- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-8, ПК-4.

Краткое содержание: Общевоинские уставы ВС РФ. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография. Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка. Правовая подготовка.

Б1.В.Д.05.02 Основы медицинских знаний

Цель: формирование у студентов необходимой теоретической базы в области основ медицинских знаний и здорового образа жизни.

Задачи: -ознакомление с понятийным аппаратом и терминологией в области основ медицинских знаний и здорового образа жизни;

- формирование знаний, навыков и умений сохранения и укрепления здоровья учащихся у будущего педагога;

-формирование целостного представления о значимости здоровья в иерархии человеческих ценностей и потребностей;

-овладение знаниями и практическими навыками для обеспечения здоровья, - формирования здорового образа жизни; овладение знаниями и практическими навыками для оказания первой медицинской помощи;

-воспитание у студентов культуры здорового образа жизни.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-8, ПК-4.

Краткое содержание: Здоровый образ жизни как биологическая и социальная проблема. Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Здоровьесберегающая функция учебно-воспитательного процесса. Здоровье и стресс. Комплекс сердечно-легочной реанимации. Меры профилактики травм и первая помощь при них. Термические повреждения и острые отравления. Кровотечения. Диагностика и приемы оказания первичной помощи при неотложных состояниях.

Набор 6.

Б1.В.Д.06.01 Культура общения

Цель: - Формирование у студентов профессионально ориентированных коммуникативных компетенций, необходимых для эффективного взаимодействия с клиентами, партнерами и коллегами в сфере гостеприимства.

Задачи: -Изучение основ культуры профессионального общения, в том числе принципов деловой этики, регламентов взаимодействия и норм речевого этикета в сфере гостиничного сервиса.

-Развитие навыков устной и письменной деловой коммуникации, включая телефонное и электронное взаимодействие, подготовку профессиональной документации.

-Формирование способности учитывать социокультурные, этнические, религиозные и национальные различия клиента для создания комфортной атмосферы при предоставлении услуг.

-Ознакомление студентов с ключевыми особенностями управления конфликтными ситуациями в профессиональной среде, разработка алгоритмов их предотвращения и разрешения.

-Обучение навыкам межличностного взаимодействия и работы в команде, учитывая культурное и профессиональное разнообразие сотрудников.

-Развитие навыков активного слушания, убеждения и корректной презентации услуг с учетом потребностей клиента.

-Воспитание уважительного отношения к языковым нормам, грамотности и профессиональной речи в гостиничной сфере.

-Содействие формирования у студентов представлений об имидже работника гостиничного

бизнеса, включая владение речевым и невербальным этикетом.

- Обучение взаимодействию в цифровых коммуникациях (виртуальные переговоры, работа с онлайн-отзывами, чаты и социальные сети) с соблюдением норм профессионального общения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: Определение культуры общения, её значение в современном обществе и основные цели программы. Основы коммуникативной культуры; Развитие навыков общения; Психология общения; Этикет в различных ситуациях; Культура речи; Современные технологии и общение; Практические занятия и тренинги

Б1.В.Д.06.02 Современные коммуникативные технологии.

Цель: Формирование и развитие у обучающихся навыков эффективного использования современных коммуникативных технологий для успешного взаимодействия в профессиональной и повседневной жизни.

Задачи: Изучение теоретических основ; Развитие практических навыков; Формирование медиаграмотности; Адаптация к изменениям; повышение профессиональной компетенции; развитие креативного мышления:

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: Определение современных коммуникативных технологий, их значение и цели программы; Понятие и классификация современных коммуникативных технологий. Влияние цифровых технологий на общение и взаимодействие. Использование цифровых платформ и приложений для общения. Создание и управление контентом в социальных сетях и онлайн-платформах. Критический анализ информации в интернете. Безопасное и этичное поведение в цифровом пространстве. Изучение новых трендов и технологий. Адаптация к изменениям в цифровых коммуникациях. Применение технологий в профессиональной деятельности. Удаленное взаимодействие и работа в командах с использованием цифровых инструментов. Креативный подход к использованию технологий. Разработка и реализация проектов с использованием современных технологий.

Б1.В.Д.06.03 Теория и практика общения

Цель: формирования у студентов знаний и навыков, необходимых для эффективного межличностного и профессионального общения. Этот курс помогает студентам понять основные принципы коммуникации, развить умение эффективно взаимодействовать с окружающими людьми, улучшать свои коммуникативные способности и использовать полученные знания в различных жизненных ситуациях.

Задачи: Изучение теоретических основ общения: студенты знакомятся с основными понятиями и теориями, связанными с коммуникацией, такими как вербальная и невербальная коммуникация, типы общения, барьеры в общении и т.д.

Развитие практических навыков общения: акцент делается на развитие умения вести диалог, убеждать, аргументировать свою точку зрения, разрешать конфликты и эффективно взаимодействовать в группах.

Анализ и улучшение личных коммуникативных стратегий: студенты учатся осознавать свои сильные и слабые стороны в общении, разрабатывать стратегии улучшения своих коммуникативных способностей.

Применение полученных знаний в профессиональной деятельности: курс готовит студентов к эффективной коммуникации в рабочих коллективах, переговорах, публичных выступлениях и других профессиональных контекстах.

Формирование этики общения: изучение норм и правил делового этикета, уважение к собеседнику, умение поддерживать конструктивный диалог.

Понимание культурных различий в общении: курс также затрагивает вопросы межкультурной коммуникации, помогая студентам адаптироваться к различным культурным контекстам.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5

Краткое содержание: знакомство с базовыми понятиями и теориями коммуникации (вербальное и невербальное общение, типы общения, барьеры). обучение ведению диалога, аргументации, разрешению конфликтов и эффективному групповому взаимодействию. осознание сильных и слабых сторон в общении, разработка методов их улучшения. подготовка к эффективной коммуникации в рабочей среде, включая переговоры и публичные выступления. освоение норм делового этикета и поддержание конструктивного диалога. адаптация к разным культурным контекстам в общении.

Факультативные дисциплины (модули)

Ф.01 Технология и организация питания в гостиничных и санитарно-курортных комплексах

Цель: - формирование знаний, умений и владений в области по системному подходу к особенностям природно-ресурсного потенциала региона, внедрять и использовать современные информационные технологии при организации деятельности санаторно-курортного комплекса.

Задачи:

-изучить общую характеристику курортных факторов и то, как они используются в курортном деле в современных рекреационно-оздоровительных технологиях; -внедрять и использовать современные информационные технологии при организации деятельности санаторно-курортного комплекса; -владеть навыками использования нормативных и правовых документов при организации обслуживания в санаторно-курортных комплексах; -применять результаты освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-3.

Краткое содержание: Санаторно-курортный комплекс в системе национальной экономики. Нормативно-правовые основы функционирования санаторно-курортных предприятий, туристско-рекреационные ресурсы. Санаторно-курортный продукт. Организация обеспечения физиологической и санитарно-гигиенической основы диетического питания в курортных комплексах.

Ф.Б.02 Валеология

Цель: Раскрыть главные направления валеологии как науки, отражающей общебиологические, эволюционные и социальные представления о здоровье.

Задачи:

- сформировать представления о здоровье как многомерного, интегрального состояния организма;
- изучить виды здоровья и их значения для его поддержания;
- составить представления об основных принципах организации здорового образа жизни.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-4.

Краткое содержание: Основные понятия валеологии. Место валеологии в системе наук. Классификация валеологии. Генетические факторы. Состояние окружающей среды. Медицинское обеспечение. Условия и образ жизни. Социальные аспекты здоровья и здорового образа жизни. Биологическое и социальное в человеке. Человек как результат биологической эволюции. Валеологический анализ здоровья и болезни. Индивидуальные

особенности человека. Эволюционные предпосылки двигательной активности. Методологические предпосылки физической культуры. Физиологические основы физической культуры. Организация, содержание и методика. Физической тренировки в здоровьесберегающей работе. Место двигательной активности в жизнедеятельности человека. Психика и ее компоненты. Физиологические основы психики. Эволюция становления психики человека. Индивидуальные психофизиологические особенности человека. Психическое здоровье, основные понятия. Регулирование психического состояния. Значение питания в обеспечении жизнедеятельности. Эволюционные предпосылки рационального питания. Валеологические предпосылки рационального питания. Рациональное питание современного человека. Понятие об иммунитете. Классификация защитных механизмов. Физиология иммунитета. Кооперация иммунокомпетентных клеток. Методологические основы рациональной организации жизнедеятельности. Факторы рациональной организации жизнедеятельности работника умственного труда. Планирование и организация рациональной жизнедеятельности

4.5. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся (Приложение 6)

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

1. Ознакомительная практика.

Типы производственной практики:

1. Технологическая практика.

2. Организационно-управленческая практика.

3. Преддипломная практика.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности.

Аннотации программ практик

4.5.1. Учебная практика (тип - ознакомительная практика).

Цель практики: практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»).

Задачи практики:

– закрепление, расширение и углубление теоретических знаний по прослушанным за время обучения в университете дисциплинам; – отработка умений описывать проблемы и ситуации, ставить задачи в рамках поставленной цели и осуществлять выбор оптимальных способов решения при существующих (заданных) ограничениях, эффективно управляя своим временем; – формирование компетенций в части принятия обоснованных технологических решений на основе собранных, обработанных и проанализированных данных, понимания принципов работы и использования информационных технологий и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; – обработка полученных материалов и оформление отчета о прохождении учебной практики: ознакомительной практики

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4.

Краткое содержание: Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре). Встреча с руководителями практики. Обсуждение и утверждение индивидуальных планов практикантов. Изучение деятельности организации в целом и избранного структурного подразделения. Выполнение индивидуального задания. Сбор материалов для выполнения

задания по практике. Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм. Участие в решении конкретных профессиональных задач. Обработка и систематизация материала. Представление и обсуждение с руководителем проделанной части работы. Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада и презентации защита результатов практики.

4.5.2. Производственная практика (тип - технологическая практика)

Цель практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных в ходе изучения специальных дисциплин;
- закрепление практических навыков, приобретенных в ходе отработки технологии производства продуктов общественного питания в лабораторных условиях, а также полученных в период учебной практики;
- отработка технологических приемов в условиях производства и закрепление навыков, приобретенных в период овладения рабочей профессией;
- овладение навыками приготовления блюд и кулинарных изделий массового производства в условиях работы на предприятии общественного питания и выполнения производственной программы.

Задачи практики:

- приобретение устойчивых профессиональных навыков;
- развитие интереса к выбранной профессии;
- повышение профессионального уровня и получение возможности приобретения нового качества рабочей профессии и квалификационного разряда.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ПК-2; ПК-3, ПК-4, ПК-5

Краткое содержание практики: Усвоить вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте. Структурировать задачи учебной практики и составить индивидуальный план их выполнения. Изучить правила соблюдения личной гигиены и санитарии в предприятиях питания. Составить перечень нормативных документов в области санитарии и гигиены регламентирующих деятельность предприятия. Изучить процесс обслуживания потребителей в зале предприятия. Ознакомиться со структурой предприятия и составить перечень и схему взаимосвязи производственных цехов, складских, административно-бытовых и торговых помещений. Изучение требований по приему сырья и полуфабрикатов. Изучение сопроводительной нормативно-технической документации. Организация и осуществление процесса производства продукции. Изучение работы заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицебельного. Изучение работы торговых групп помещений. Обучение пользованию способами и методами определения готовности блюд и кулинарных изделий. Обработка и анализ полученной информации. Написание отчета.

4.5.3. Производственная практика (тип - организационно-управленческая практика).

Цели практики: формирование навыков принятия управленческих решений; формирование умений организации деятельности предприятий общественного питания; овладение технологией приготовления и обслуживания на предприятиях общественного питания

Задачи практики:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; – организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; – установка критериев и показателей эффективности работы производства; – организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; – формирование

ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; – участие в составлении технологической и отчетной документации; – создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; – участие в планировке и оснащении предприятий питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5.

Краткое содержание: Знакомство с руководителем практики от предприятия. Знакомство с предприятием. Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения или организации. Знакомство с требованиями охраны труда и противопожарной безопасности. Знакомство с руководителями, ключевых подразделений и подразделениями, документацией. Описание организационной структуры изучаемой организации (полное наименование, цели, задачи и основные направления деятельности, место организации среди других схожих ей по роду деятельности, квалификационные требования к профессиональному уровню сотрудников, характеристика основного контингента обслуживания и т.п.). Участие в работе подразделений, выполнение должностных обязанностей. Наблюдение за деятельностью работников подразделений в организации и выявление особенностей работы основных служб, функций и должностных обязанностей сотрудников. Сбор материала, проведение экономического и других видов анализа деятельности предприятия, разработка предложений по улучшению функциональных процессов деятельности. Анализ оказываемых основных и дополнительных услуг, разработка предложений по их развитию. Подготовка отчета по практике. Защита отчетов по практике.

4.5.4. Производственная практика (тип - преддипломная практика).

Цели практики: сбор материалов для выпускной квалификационной работы, формирование в сознании студентов целостного представления о производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания; совершенствование теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения.

Задачи практики:

- подготовиться к разработке выпускной квалификационной работы с учетом особенностей проблем региона, для которого будет разрабатываться проект, собрать необходимый для этого материал;
- закрепить и углубить в производственных условиях знания, умения и навыки, приобретенные за весь период обучения;
- приобрести в условиях действующего производства навыки самостоятельной работы по организации производственно-торговой деятельности предприятия путем дублирования работы технолога, зам. директора, директора предприятия;
- приобрести опыт общественно-политической, организаторской и воспитательной работы в трудовом коллективе.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5.

Краткое содержание: Организационно-экономическая характеристика объекта прохождения практики. Организация управления предприятием. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Складское и тарное хозяйство. Организация производства в предприятии общественного питания. Организация торговой деятельности предприятия и обслуживания потребителей. Организация и нормирование труда в предприятии. Анализ товарооборота и выпуска продукции. Анализ по труду и заработной плате. Анализ издержек производства и обращения. Сбор нормативных документов и обобщение собранных материалов. Разработка технико-экономического обоснования проекта. Составление производственной программы проектируемого предприятия. Оформление и защита отчета по преддипломной практике

4.6. Государственная итоговая аттестация выпускников (Приложение 7)

Государственная итоговая аттестация выпускников является одним из элементов системы управления качеством образовательной деятельности и направлена на оценку образовательных результатов освоения образовательной программы, установление уровня подготовки выпускников университета к выполнению профессиональных задач и осуществлению профессиональной деятельности, соответствия их подготовки требованиям образовательных стандартов.

Основными задачами ГИА являются:

- комплексная оценка качества подготовки обучающихся, соответствие ее требованиям образовательных стандартов и ОПОП;
- принятие решения о присвоении выпускнику (по результатам итоговой аттестации) квалификации по соответствующим направлениям подготовки/специальностям и выдаче документа об образовании и о квалификации;
- разработка на основании результатов работы экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

ГИА обучающихся проводится в форме подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

ВКР представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную (выбранную) тему, выполненное выпускником, свидетельствующее об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении ОПОП.

В рамках выполнения ВКР проверяются уровень сформированности у выпускника следующих компетенций: 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.

Тематика ВКР соответствует требованиям стандартов, ОПОП, реализуемой в университете, актуальна, соответствует современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

Руководители ВКР назначаются из числа профессоров, доцентов, высококвалифицированных преподавателей и научных сотрудников университета с учетом профессиональных интересов и объемов утвержденной учебной нагрузки.

Для подготовки и защиты ВКР разработаны методические рекомендации, которые определяют порядок выполнения и общие требования к ВКР (см. Приложение 7).

В рамках выполнения ВКР проверяются уровень сформированности компетенций, который оценивается по следующим критериям:

- актуальность темы исследования и корректность методологического аппарата исследования;
- уровень самостоятельности проведенного исследования (в том числе, оценка работы в системе «Антиплагиат»);
- ориентация в проблеме исследования; содержательность и логичность доклада (умение представлять работу);
- способность создавать, проектировать и использовать образовательные продукты (программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов; программа реализации образовательного (воспитательного) процесса, разработка методик и технологий обучения);
- практическая значимость исследования (наличие прикладного аспекта исследования);
- культура представления материалов исследования;
- качество оформления ВКР.

Сформированность компетенций оценивается по следующим уровням: оптимальный, допустимый, критический и недопустимый.

Таблица 5. Фрагмент оценки сформированности компетенций руководителем, рецензентом на защите ВКР

Критерии	КОД	Проверяемые компетенции	Уровни достижения				Руководитель	Рецензент	Защита	Итого
			Оптимальный	Доступный	Критический	Недоступный				
1. Актуальность темы исследования и наличие методологического аппарата исследования	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оптимальный	Анализирует состояние проблемы исследования и формулирует актуальность темы. Владеет навыками грамотной формулировки методологического аппарата исследования.						
			Доступный	Анализирует состояние проблемы на момент исследования. Верно формулирует ключевые категории методологического аппарата.						
			Критический	Затрудняется в характеристике актуальности темы исследования, проводит поверхностный анализ исследования, описывает отдельные аспекты состояния проблемы исследования. Допускает ошибки в формулировке основных понятий методологического аппарата исследования.						
			Недоступный	Формулирует либо отдельные понятия методологического аппарата исследования, либо допускает грубые ошибки. Не раскрывает состояние проблемы исследования.						

5. Требования к условиям реализации программы бакалавриата

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

5.1. Общесистемные требования к условиям реализации программы бакалавриата

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых ФГОС ВО, действующей нормативно-правовой базой, с учетом особенностей, связанных с уровнем и профилем образовательной программы. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО определяется как в целом по ОПОП ВО, так и по отдельным дисциплинам (модулям).

Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация".

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет», как на территории Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева, так и вне.

Электронная информационно-образовательная среда АГУ им. В.Н. Татищева обеспечивает:

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

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ оценок за эти работы.

В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда АГУ им. В.Н. Татищева дополнительно обеспечивает:

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

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

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды и соответствует законодательству Российской Федерации.

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети АГУ им. В.Н. Татищева.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснована временем, затраченным на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Библиотечный фонд АГУ им. В.Н. Татищева укомплектован печатными и электронными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляров каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Обучающимся по ОПОП бакалавриата 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 определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены в обязательном порядке печатными и (или) электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничению их здоровья. По каждому учебному курсу предусмотрено индивидуальное консультирование указанных лиц с использованием электронных средств (интернет, wifi, скайп).

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

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

5.3. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

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

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

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

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся 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), составляет не менее 5 процентов.

Доля 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 (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), составляет не менее 60 процентов.

5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата.

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

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

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

Университет обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

- совершенствования структуры и актуализация содержания образовательных программ, реализуемых в Университете;
- совершенствования ресурсного обеспечения образовательного процесса в Университете;
- повышения компетентности и уровня квалификации профессорско-преподавательского состава Университета, участвующего в реализации образовательных программ;
- повышения мотивации обучающихся к успешному освоению образовательных программ;
- усиления взаимодействия Университета с профильными предприятиями и организациями по вопросам совершенствования образовательного процесса;
- противодействия коррупционным проявлениям в ходе реализации образовательного процесса.

Оценка качества освоения программ бакалавриата обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию, а также может осуществляться в рамках:

- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля) с целью выявления уровня первоначального опыта и сформированности компетенций обучающихся по отдельным учебным дисциплинам образовательных программ;
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям) (данный вид контроля проводится в начале изучения дисциплины (модуля) и направлен на оценку качества подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам (модулям), изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины (модуля), а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин (модулей));
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся (данный вид контроля дополняет традиционные контрольно-оценочные средства и позволяет учитывать результаты, достигнутые обучающимися в разнообразных видах деятельности: учебной, научно-исследовательской, творческой, социальной, коммуникативной и др.);
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям) (подобные мероприятия, организованные кафедрами и факультетами, способствуют выявлению наиболее способных обучающихся, а также стимулируют углубленное изучение дисциплины (модуля), готовят к будущей профессиональной деятельности, формируют активную жизненную позицию);
- мониторинга и анализа результатов трудоустройства выпускников.

В целях совершенствования программы бакалавриата университета при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая представителей научно-педагогического состава университета.

Для проведения внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) могут создаваться комиссии. В комиссию, помимо педагогического работника, проводившего занятия по дисциплине (модулю), могут быть включены:

- педагогические работники учебного подразделения, реализующие соответствующую дисциплину (модуль), но не проводившие по ней занятия;
- педагогические работники других учебных подразделений, реализующих аналогичные дисциплины (модули);
- педагогические работники других образовательных организаций, реализующих аналогичные дисциплины (модули);
- представители организаций и предприятий, соответствующих направленности ОПОП ВО;
- работники подразделений, осуществляющих аудит и мониторинг качества образовательного процесса в Университете.

Перечень дисциплин (модулей), промежуточная аттестация по которым осуществляются с привлечением комиссий, определяется руководителем образовательной программы, заведующим кафедрой, деканом. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация может проводиться в форме компьютерного тестирования.

Используемые в процессе промежуточной аттестации оценочные материалы, разработанные преподавателями Университета, регулярно обновляются. Также в процессе промежуточной аттестации возможно использование фондов оценочных средств, разработанных сторонними организациями.

Для достижения максимальной объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации по итогам прохождения практик могут создаваться комиссии для проведения процедур промежуточной аттестации обучающихся по практикам с включением в их состав представителей организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика. Процедуры промежуточной аттестации по практикам могут проводиться непосредственно на базе организаций и предприятий. Разработка, рецензирование и апробация используемых в процессе промежуточной аттестации оценочных материалов осуществляется с привлечением представителей вышеуказанных организаций и предприятий.

При формировании тематики курсовых работ (проектов) и при закреплении тем выпускных квалификационных работ предпочтение отдается темам, сформулированным представителями организаций и предприятий, соответствующих направленности образовательной программы, и представляющим собой реальную практическую или производственную задачу либо актуальную научно-исследовательскую задачу. Для проведения процедуры защиты выпускных квалификационных работ приглашаются представители организаций и предприятий, соответствующих направленности образовательной программы. Перед процедурой защиты проводится проверка выполненной работы на наличие заимствований (плагиат).

Для независимой оценки качества подготовки обучающихся при проведении государственной итоговой аттестации создаются государственные экзаменационные комиссии (ГЭК). Председатель ГЭК назначается из числа лиц, не работающих в университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. В состав ГЭК включается не менее 50% представителей работодателей или их объединений, осуществляющих деятельность в соответствующей области профессиональной деятельности. Остальные члены ГЭК являются ведущими специалистами из числа профессорско-преподавательского состава университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

Обучающимся предоставляется возможность посредством анкетирования оценивать качество работы профессорско-преподавательского состава, а также условия, содержание, организацию и качество образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин

(модулей) и практик. Анкетирование проводится в электронной форме. Анкеты для опроса размещаются на официальном интернет-портале Университета.

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

6. Характеристика воспитывающей среды при освоении обучающимися образовательной программы

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, фактор внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. В университете воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса.

В университете созданы условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Воспитывающая среда университета проектируется и развивается посредством воспитательной деятельности, основной целью которой является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота, а также обладающего общекультурными и профессиональными качествами.

Воспитательная деятельность регламентируется требованиями Министерства науки и высшего образования, документами, утвержденными Ученым советом университета, рабочей программой воспитания обучающихся, календарным планом воспитательной работы. Календарный план включает следующие направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание, гражданско-патриотическое и правовое воспитание, профессионально-трудовое воспитание, эстетическое воспитание, физическое воспитание, экологическое воспитание, профилактика злоупотребления психоактивными веществами и пропаганда здорового образа жизни.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации молодежных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом избран Объединённый совет обучающихся. Студенты имеют возможность реализовать потенциал в творческих коллективах, спортивных секциях и т.п.

На основании календарного плана воспитательной работы университета разработаны и утверждены календарные планы воспитательной работы факультетов, в соответствии с которыми реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. В университете регулярно проводятся встречи с ведущими учеными, представителями бизнеса и работодателями. На основании заключенных договоров о сотрудничестве, студенты имеют возможность трудоустроиваться в коммерческие и некоммерческие организации, госструктуры.

На факультетах под общим руководством декана воспитательной деятельностью занимаются заместители декана по воспитательной работе, координаторы по профориентационной работе, по практике и трудоустройству, кураторы учебных групп с участием активистов Объединённого совета обучающихся.

В университет уделяется большое внимание научным исследованиям и проектной деятельности студентов, как основному источнику формирования профессиональных компетенций. Ежегодно в университете проводятся конференции студентов, молодых ученых и аспирантов, олимпиады по специальностям. Студенты участвуют во всероссийских и международных конференциях, конкурсах дипломных работ по специальностям и направлениям подготовки, в подготовке выпускных квалификационных работ в формате «Стартап как диплом».

Одной из успешных практик культурно-творческого воспитания в университете является студенческий проект «Социализация», который проводится два раза в год, длительность каждого сезона 2 месяца, охват 5000 студентов в год.

Спортивно-технические характеристики спортивных сооружений университета позволяют создавать все условия для тренировочного цикла по многим видам спорта. Студенты университета в составе сборных команд по различным видам спорта (волейбол, футбол, мини-футбол, настольный теннис, шахматы, баскетбол, плавание, стрельба, роуп-скипинг, гребля-индор, легкая атлетика) принимают участие в различных соревнованиях и чемпионатах.

Рабочая программа воспитания приведена в Приложении 8.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 9.

7. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся разрабатываются оценочные и методические материалы, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности компетенций.

Оценочные материалы предназначены для оценки достижений обучающихся в процессе изучения дисциплин, практик, проведения научно-исследовательской работы с определением результатов и планированием необходимых корректирующих мероприятий; обеспечение соответствия результатов освоения ОПОП задачам будущей профессиональной деятельности.

Методические материалы предназначены для контроля и управления процессом освоения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формирования компетенций, определенных реализуемой ОПОП.

Комплект контрольно-оценочных материалов, предназначенный для оценивания образовательных результатов, достигнутых обучающимися в процессе освоения дисциплины, с методическим сопровождением организации и проведения аудиторной и внеаудиторной контактной работы представляет собой фонд оценочных средств (ФОС). ФОС строится на основе профессиональных задач, сформулированных в ФГОС ВО, с учетом трудовых действий, компетенций и видов деятельности обучающегося.

Фонды оценочных средств и конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине содержатся в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

ФОС формируется на основе учета ключевых принципов оценивания: валидности и надежности (объекты должны соответствовать поставленным целям, задачам и содержанию обучения); справедливости и доступности (обучающиеся должны иметь равные возможности достижения успеха); эффективности и результативности (соответствие результатов профессиональным задачам).

Состав ФОС ОПОП для проведения текущей аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) и практике включает:

- оценочные средства: комплект контрольных заданий или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций;
- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания;
- методические рекомендации для обучающихся и преподавателей по использованию ФОС при проведении промежуточной аттестации.

ФОС, применяемый для текущей и промежуточной аттестации обучающихся, включает:

- комплект экзаменационных вопросов и заданий для экзамена (зачета);
- комплект контрольных работ, тесты, учебно-профессиональные задачи, кейсы, проекты, портфолио и другие оценочные средства, позволяющие проконтролировать сформированность компетенций.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, университет привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов – работодателей из числа действующих руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств).

8. Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов

Образовательная программа ежегодно обновляется в какой-либо части (состав дисциплин, содержание рабочих программ дисциплин, программ практики, методические материалы и пр.) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социально-культурной сферы.

Изменения в ОПОП осуществляются под руководством руководителя направления подготовки / ОПОП, согласуются с Ученым советом университета, и оформляются в форме листа актуализации, являющегося приложением к образовательной программе.

Приложения

Приложение 1. **Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)**

Приложение 2. **Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)**

Приложение 3. **Учебный план и календарный учебный график**

Приложение 4. **Матрица компетенций**

Приложение 5. **Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Приложение 6. **Программы практик**

Приложение 7. **Программа государственной итоговой аттестации**

Приложение 8. **Рабочая программа воспитания**

Приложение 9. **Календарный план воспитательной работы**

Список разработчиков ОПОП, экспертов

Разработчики:

Декан, д.п.н., профессор кафедры педагогических практик и сервисных индустрий

Г.В. Палаткина

К.культ., доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий

В.В. Палаткин

Шеф-повар ООО «Пространство»



Р. К. Юлдашев

Заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»

Н.В. Корнейченко

Согласовано:

Проректор по ОДиЦ

Г.В. Станкевич

Начальник управления ООП

подпись

Н.Ю. Коленкова

Декан ФППГС

подпись

Г.В. Палаткина

Заведующий кафедрой педагогических практик и сервисных индустрий

подпись

А.С. Джангазиева

подпись

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации N 281 н от 07.05.2015 г.
2	33.013	Профессиональный стандарт «Официант, бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 115н от 09.03.2022
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного 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 N 329н 15.06.2020

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщённые 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 технологии 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	
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	
33.008 «Руководитель предприятия питания»	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	

33.013 «Официант, бармен»	D	Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	6	Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания	D/02.6	
				Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания	D/03.6	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Направление подготовки: **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль): **Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса**

Год приема: **2025**

По итогам обсуждения на Ученом совете факультет педагогики, психологии, гостеприимства и спорта (протокол № 11 от 13.02.2025 г.) планируемой к реализации в 2025-2026 учебном году образовательной программы высшего образования при участии представителей работодателей и представителей, обучающихся на основе анализа требований, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, предполагающим решение профессиональных задач следующих типов:

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

1. Принято решение о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования в рамках направления подготовки (специальности) **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания** следующей направленности (профиля): **«Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»**.

2. Сформулированы следующие профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные	ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-1.2 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания»
	ПК-3. Способен управлять процессами	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	Профессиональный стандарт 33.013 «Официант,

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; - операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; - контроль финансовых и материальных ресурсов; - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; - формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; 	<p>обслуживания потребителей предприятий питания</p>	<p>ПК-3.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей питания</p> <p>ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания</p>	<p>бармен»</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<ul style="list-style-type: none"> - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала; 			
<ul style="list-style-type: none"> - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение 	<p>ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>	<p>Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии и организации общественного питания»</p>

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания; 			

3. Определены дисциплины:

3.1. разработанные на основе результатов научных исследований, проводимых организацией:

- «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения»
- «Методы исследования пищевого сырья и продуктов питания»

–Технология и организация питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах

3.2. разработанные с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей:

- «Технология приготовления и оформления банкетных блюд»
- «Технология продукции общественного питания»
- «Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий»
- «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

4. Установлено, что образовательная деятельность в форме практической подготовки в рамках образовательной программы организовывается при реализации

4.1. дисциплин:

- «Технология приготовления и оформления банкетных блюд»
 - «Технология продукции общественного питания»
 - «Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий»
 - «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»
- на базе Учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

4.2. практик:

- Учебная практика (тип - ознакомительная практика)
- Производственная (тип - технологическая практика)
- Производственная (тип - организационно-управленческая практика)
- Производственная (тип - преддипломная практика)

на базе кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства.

5. Обозначены профессиональные качества, которые должны быть сформированы у выпускника в результате освоения образовательной программы:

Содержание профессиональных качеств	Код и наименование компетенции
Уровень социализации личности (конвенциональность, нормативность поведения): высокий уровень правосознания, социальной ответственности; честность, гражданское мужество, совесть; доминирование социально значимых мотивов в сфере профессиональной деятельности	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Организаторские способности: активность, инициативность, находчивость, наблюдательность распорядительность; умение выделять главное,	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	УК-10.Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-2. Способен определять круг задач в рамках

прогнозировать последствия принимаемых решений	поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
	ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания
	ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)
Коммуникативная компетентность работника: способность устанавливать и поддерживать эмоциональные контакты с участниками общения; эмпатия; свободное владение вербальными и невербальными средствами общения;	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Познавательная (когнитивная) активность, продуктивность инновационного мышления: развитый интеллект, широкий кругозор, эрудиция; сообразительность; знание и применение компьютерных технологий.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Прогностические способности, умение выделить главное;	ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления

<p>активность, умение стратегически мыслить и понимать экономическую составляющую организации, емкая память.</p>	<p>деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>
--	---

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП



В.В. Палаткин

Представители обучающихся:

Студент группы ДРГ-11


подпись

Шохрат Атаев

Студент группы ДРГ-11


подпись

Лачын Гуйджова

Представители работодателей:

Шеф-повар ООО «Пространство»


подпись


Р. К. Юлдашев

Заведующий отделением сервисных технологий и дизайна
ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»


подпись

Н.В. Корнейченко

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»), разработанную кафедрой педагогических практик и сервисных индустрий Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа по направлению бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») (далее - ОПОП - основная профессиональная образовательная программа), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики ОПОП, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы и разработанную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (зарегистрирован Минюстом России 09.09.2020 № 59723).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы дисциплин, оценочные средства, программу государственной итоговой аттестации, рабочие программы воспитания, календарный план воспитательной работы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственных практик и методические материалы, обеспечивающие реализацию данной образовательной программы.

Структура и содержание ОПОП соответствует требованиям ФГОС ВО. Все обязательные дисциплины предусмотрены учебным планом.

Календарный учебный график составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Объем программы составляет 240 зачетных единиц.

Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года.

Миссия программы бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») – подготовка бакалавров, способных решать задачи производства продукции общественного питания.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют весь необходимый перечень универсальных и общепрофессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, а также профессиональных компетенций, разработанных на основе требований к профессиональной деятельности в области педагогического образования.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Качество содержательной составляющей ОПОП не вызывает сомнений, ее структура логична и последовательна.

Подготовка бакалавров по образовательной программе 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет ряд существенных конкурентных преимуществ:

- обучение опирается на освоение обширного методического и практического материала и включает самые современные направления и

методы обучения, включая образовательные технологии проведения занятий в форме кейс-стади, презентаций, конференций и др.;

- программа предусматривает изучение курсов по организации общественного питания, технологии продукции, управлению ресторанными сетями, проектированию производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса и других практически значимых дисциплин;

- программы дисциплин разработаны и реализуются ведущими преподавателями кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, а также представителями работодателей.

Заинтересованность в специалистах в области технологии продукции и организации общественного питания определяется потребностями современного рынка индустрии питания, растущими объемами внутреннего туризма. Обучающиеся по программе бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовятся для работы в частных, государственных и международных организациях, включая предприятия общественного питания, гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты, связанные с формированием и реализацией продукции индустрии питания.

Образовательная программа по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») соответствует существующим требованиям к программам высшего образования и позволяет обеспечить необходимый уровень подготовки квалифицированных кадров.

Рецензент:

Ген. директор ресторана
«Акватория»,
«ИДЕЛЬ»

ООО



Д.Н.Джулдузбаева

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»), реализуемую в ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) по направлению бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») представляет собой систему документов, разработанную на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (зарегистрирован Минюстом России 09.09.2020 № 59723).

Рецензируемая программа включает: общую характеристику профессиональной деятельности бакалавра; компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»); документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы; ресурсное обеспечение программы; характеристику среды вуза, обеспечивающую развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников; фонды оценочных средств для проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

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

Стратегической целью ОПОП является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОПОП формируют необходимый перечень универсальных, общепрофессиональных и весь спектр профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, а также определяемых вузом. В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что - обучение по данной программе опирается на освоение обширного методического и практического материала и включает самые современные направления и методы обучения, включая образовательные технологии проведения занятий в форме кейс-стади, презентаций, конференций и др.;

- программа предусматривает изучение курсов по организации общественного питания, технологии продукции, управлению ресторанными сетями, проектированию производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса и других практически значимых дисциплин;

- программы дисциплин разработаны и реализуются ведущими преподавателями кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, а также представителями работодателей.

Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Учебная работа обучающихся по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») организуется в следующих формах:

- в очной форме обучения,

- по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: – оценочные средства: комплект контрольных заданий или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций;

– перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания;

– методические рекомендации для обучающихся и преподавателей по использованию ФОС при проведении промежуточной аттестации.

ФОС, применяемый для текущей и промежуточной аттестации обучающихся, включает:

– комплект экзаменационных вопросов и заданий для экзамена (зачета);

– комплект контрольных работ, тесты, учебно-профессиональные задачи, кейсы, проекты, портфолио

и другие оценочные средства, позволяющие проконтролировать сформированность компетенций.

Разработанная ОПОП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки - бакалавриат. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Обеспеченность ОПОП научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса») полностью соответствует требованиям ФГОС ВО.

Представленная образовательная программа имеет высокий уровень

обеспеченности учебно-методической документацией и материалами, располагает качественной материально-технической базой, обеспечена квалифицированными кадрами и прошла согласование с работодателями. Вышеперечисленные факторы позволяют обеспечить высокий уровень подготовки квалифицированных кадров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»)

Генеральный директор
кулинарии «Добрый пирог»



Р.А.Путилов