



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса
(филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Московский государственный университет технологий и
управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»**

Одобрено на заседании
Ученого совета

Протокол № 1 от «02» 09 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор университета

 В. Н. Иванова

«02» 09 2016 г.



ОСНОВНАЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

« Технология продукции и организация общественного питания »

направление подготовки:

19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания »

профили подготовки:

« Технология и организация ресторанного бизнеса

Квалификация:

«Бакалавр »

Форма обучения:

« очная, заочная ,очно-заочная»

Москва 2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа **высшего образования** » **Технология продукции и организация общественного питания** » составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г № 1332


Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., Лешина М.А., к.э.н., Кучерова Е.Н. к.э.н

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
ученая степень, ученое звание, должность


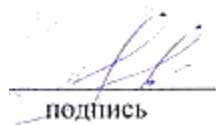


(подпись) Л.Н. Степаненкова к.т.н.

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена и рекомендована к утверждению на Ученом совете Протокол № 3 от «27» сентября 2017 года

Директор института
ученая степень, ученое звание


(подпись) А.В. Лешина к.п.н.

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Наименование организации-работодателя должность ОАО « Вяземский хлебокомбинат, директор	 (подпись)	Н.Н. Антонова
Наименование организации-работодателя должность председатель комитета потребительского рынка МО Вяземский район	 подпись	Л.И. Баврина
Первый проректор	 (подпись)	Г.П. Капица

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки	4
1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы	5
2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы	6
2.1. Цель основной профессиональной образовательной программы	6
2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
2.3. Направленность (профиль) образовательной программы	6
2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники ..	7
2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательных программ.....	13
3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации	14
3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе	15
3.2. Учебный план основной образовательной программы	15
3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы	16
3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы.....	16
3.5.1 Учебная практика	17
3.5.2 Производственная практика	21
3.5.3 Производственная практика	24
3.5.4 Производственная практика	26
3.6. Оценочные средства.....	29
4. Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья	29
5. Лист регистрации изменений	31

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания» реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование), представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных 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». Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. №1332, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – «ОПОП») регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1367 от 19 декабря 2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ им.К. Г. Разумовского (ПКУ)»;
- Положение о режиме занятий обучающихся в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»;
- Положение о контактной работе обучающихся с педагогическим работником при организации образовательного процесса по основным

образовательным программам ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Продукты питания из растительного сырья (высшее образование), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. №211 (далее – «ФГОС»);

1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Срок освоения ОПОП по направлению 19.03.02 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) для очной форма обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года; для очно-заочной формы обучения – 4 года; для заочной формы обучения – 4,6 года.

Срок освоения ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, устанавливается Ученым советом Университета и составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию по сравнению со сроком получения профессионального образования для соответствующей формы обучения:

1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ОПОП «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) . 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) за весь период обучения составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ООП по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Общая трудоемкость и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Объем ОПОП в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем ОПОП за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 зачетных единиц.

2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы

2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ОПОП «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в прикладной области, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций в сферах практического использования, и проч., необходимых для решения профессиональных задач.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с ФГОС выпускнику «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) присваивается квалификация «бакалавр».

2.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) на области знания и виды деятельности в рамках направления подготовки.

организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

Направленность ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) – Профили «Технология и организация ресторанного бизнеса»

ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) ориентирована

на практико-ориентированный, прикладной виды профессиональной деятельности как основные . организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) 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.

2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники

Основная профессиональная образовательная программа « Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) ориентируется на виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС. производственно-технологическая;
организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;

маркетинговая.

Выпускник, освоивший образовательную программу уровня образования «Технология продукции и организация общественного питания» : готов решать следующие **профессиональные задачи**:

организационно-управленческая деятельность:

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;
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 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;

научно-исследовательская деятельность:

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;

проектная деятельность:

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;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими **виду/видам деятельности в соответствии с ФГОС**, на которые ориентирована ОПОП:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план

расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

В ОПОП « 19.03.04« Технология продукции и организация общественного питания» все общекультурные (универсальные – для программ аспирантуры) и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к виду деятельности в соответствии с ФГОС и видам профессиональной деятельности, включены в набор **требуемых результатов освоения программы.**

2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательных программ.

По направлению ООП 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам,

установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата.

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

. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 50 процентов.

. Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 5 процентов.

3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации

Согласно статье 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, основная профессиональная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» высшее образование) 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, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации.

3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе

ОПОП « Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) ориентирована на виды деятельности по ФГОС профессиональной деятельности как основные и относится к типу образовательных программ наименование по ФГОС прикладной бакалавриат

3.2. Учебный план основной образовательной программы

Учебный план основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки «19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) представляет собой структуру ОПОП как совокупность модулей, включающих связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы уровня образования включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую Российским государственным социальным университетом, исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области научного знания, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда, а также рекомендаций ПрООП ВО по направлению подготовки подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) и профессионального стандарта федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 гг № 1332

ОПОП состоит из следующих блоков (циклов):

Структура программы бакалавриата/магистратуры		Объем программы в з.е.
		Программа бакалавриата (прикладной)
Блок 1	Дисциплины (модули)	201 - 204
	Базовая часть	81 - 123

Блок 2	Вариативная часть	81 - 120
	Практики	27 - 33
Блок 3	Вариативная часть	27 - 33
	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
	Базовая часть	6 - 9
		240

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

3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с ФГОС практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика обучающихся по основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «

Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование) организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих программы высшего образования-программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ).

3.5.1 Учебная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) предусматривается учебная практика.

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способы проведения учебной практики: (*стационарная , выездная*).

Объем учебной практики: 144 часов, 4 з.е., 4.3 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель учебной практики - выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *общепрофессиональных/профессиональных* компетенций: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

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;
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 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;

научно-исследовательская деятельность:
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;
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;
формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Учебная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технология продуктов питания и экспертизы товаров». В исключительных случаях по заявлению студента учебная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа практики основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04« Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование) представлена в приложениях.

3.5.2 Производственная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19 .03.04 « Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование) предусматривается производственная практика.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения учебной практики: (стационарная, выездная

Объем учебной практики: 144 часов, 4 з.е., 4.3 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственная практики – выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *обще*профессиональных/*про*фессиональных компетенций:

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

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;

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 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;

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;

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;
формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» . В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование) представлена в приложениях.

3.5.3 Производственная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование) предусматривается производственная практика.

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способы проведения учебной практики: (*стационарная, выездная*).

Объем учебной практики: 144 часов, 4 з.е., 4.3 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственной практики - выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *обще профессиональных/профессиональных* компетенций:

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

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;

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технологии продуктов питания и экспертизы товаров». В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04«

Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование) представлена в приложениях.

3.5.4 Производственная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания » (уровень образования) предусматривается производственная практика.

Тип » практики: преддипломная

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная().

Объем учебной практики: 216 часов, 6 з.е., 4 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель преддипломной практики - выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *обще*профессиональных/*про*фессиональных компетенций:

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и

принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технологии продуктов питания и экспертизы товаров». В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Технология продукции и организация общественного питания » по направлению подготовки 19.03.04 « Технология продукции и организация общественного питания » (высшее образование) представлена в приложения

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;

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 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;

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;
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;

3 6. Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ПрООП ВО для оценки уровня освоения основной профессиональной образовательной программы на уровне текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся создан фонд оценочных средств основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (*высшее образование*).

Фонд оценочных средств состоит из:

- фонда оценочных средств промежуточной аттестации ;
- фонда оценочных средств итоговой аттестации

4 .Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и Индивидуальным планом реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения. В зависимости от психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)».

5. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (высшее образование), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332	Протокол заседания Ученого совета № 3 от «27» сентября 20_16 года	__ . __ . ____
2.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» ____ 2015 года	__ . __ . ____
3.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» ____ 2016 года	__ . __ . ____
4.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» ____ 2017 года	__ . __ . ____
5.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» ____ 2018 года	__ . __ . ____