

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мурманский арктический университет»  
(ФГАОУ ВО «МАУ»)

УТВЕРЖДЕНО  
Ученым советом  
ФГАОУ ВО «МАУ»  
Протокол № 14  
от «30» августа 2023 г.  
Председатель Ученого совета,  
и. о. ректора МАУ  
\_\_\_\_\_ И.М. Шадрина

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования**

Код направления подготовки / специальности:	19.03.04
Наименование направления подготовки /специальности:	Технология продукции и организация общественного питания
Наименование направленности (профиля)/ специализации:	Технология продукции и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника:	бакалавр
Формы обучения:	очная, заочная
Срок освоения в очной/ заочной	4 года 4 года 10 месяцев
формах обучения:	
Выпускающая кафедра:	Технологий пищевых производств

Мурманск  
2023

## Оглавление

1. Используемые определения и сокращения.....	3
2. Нормативные ссылки.....	6
3. Основные характеристики образования.....	6
3.1 Цели и задачи ОПОП.....	6
3.2 Форма образования.....	7
3.3 Требования, предъявляемые к поступающим.....	8
3.4 Язык преподавания.....	8
3.5 Объем программы и сроки освоения.....	8
3.6 Содержание (структура) ОПОП.....	8
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	11
4.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	11
4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	12
4.3 Виды профессиональной деятельности выпускников.....	12
5. Результаты освоения ОПОП.....	13
6. Условия реализации ОПОП.....	15
6.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП.....	15
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП.....	17
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП.....	19
6.4 Финансовые условия реализации ОПОП.....	20
7. Приложения.....	20

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата, реализуемая в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Мурманский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 12 ноября 2015 г. № 1332, представляет собой комплекс основных характеристик образования, организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, оценочных средств, методических материалов, программы государственной итоговой аттестации.

## 1. Используемые определения и сокращения

**Бакалавр** – квалификация, присваиваемая лицам, освоившим основную профессиональную образовательную программу высшего образования - бакалавриат.

**Владение (навык)** - составной элемент умения, как автоматизированное действие, доведенное до высокой степени совершенства.

**ВО – высшее образование** - образование на базе среднего общего или среднего профессионального образования, осуществляемое по основной профессиональной образовательной программе, отвечающее требованиям, установленным федеральным государственным образовательным стандартом, завершающееся итоговой аттестацией и выдачей выпускнику диплома о высшем образовании.

**Выпускающая кафедра** – структурное подразделение университета, содержательно и организационно ответственное за подготовку, выпуск обучающихся по конкретной (закрепленной за кафедрой).

**Выпускная квалификационная работа (ВКР)** – работа, выполненная обучающимся, демонстрирующая уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР выполняются в формах, соответствующих определенным уровням высшего образования.

**Государственная итоговая аттестация (ГИА)** - определение соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. Проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях.

**Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК)** – временный орган, полномочный проводить оценку уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта и принимать решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки/специальности с выдачей диплома о высшем образовании.

**ЗЕТ** - зачетная единица трудоемкости, определяющая меру трудоемкости образовательной программы (1 ЗЕТ = 36 академическим часам).

**Знание** - понимание, сохранение в памяти и умение воспроизводить основные факты науки и вытекающие из них теоретические обобщения (правила, законы, выводы и т.п.).

**ИА** - итоговая аттестация, представляющая собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Качество образования** – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов основной профессиональной образовательной программы.

**Компетенция** – способность применять знания, умения и навыки для успешной трудовой деятельности.

**Лабораторное занятие** – вид самостоятельной практической работы обучающихся (под руководством преподавателя), проводимое с целью закрепления теоретических знаний, развития умений и навыков самостоятельного экспериментирования.

**Лекция** - форма организации обучения, направленная на передачу большого объема систематизированной информации как ориентировочной основы для самостоятельной работы обучающихся.

**Магистр** – квалификация, присваиваемая лицам, освоившим основную профессиональную образовательную программу высшего образования – магистратуру.

**Модуль** - совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания и обучения.

**Направление подготовки/специальность** – узкая предметная область в рамках широкой предметной области, соответствует утвержденному Правительством Российской Федерации государственному заданию на подготовку специалистов с профессиональным образованием.

**Направленность (профиль) образования** – ориентация основной профессиональной образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения основной образовательной программы.

**НИР** – научно-исследовательская работа обучающегося.

**Обеспечивающая кафедра** – структурное подразделение университета, которое в согласованном и соподчиненном взаимодействии с выпускающей кафедрой отвечает за преподавание конкретной дисциплины (модуля) или родственных дисциплин (модулей) учебного плана по конкретной специальности/направлению подготовки.

**Обучающийся** – физическое лицо, осваивающее образовательную программу в ФГАОУ ВО «МГТУ».

**ОК** – общекультурные компетенции.

**ОПК** – общепрофессиональные компетенции.

**ОПОП** – **основная профессиональная образовательная программа**, представляющая собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

**ПК** – профессиональные компетенции.

**ППС** - профессорско-преподавательский состав ФГАОУ ВО «МГТУ».

**ПООП** - **примерная основная образовательная программа** - учебно-методическая документация (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин

(модулей), иных компонентов), определяющая рекомендуемые объем и содержание образования определенного уровня и (или) определенной направленности, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности, включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы;

**Практика** - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Практическое занятие** – вид учебного занятия, направленного на детализацию, анализ, расширение, углубление, закрепление и контроль над усвоением полученной учебной информации (на лекции и в ходе самостоятельной работы) под руководством преподавателя университета.

**Приложения к ОПОП** – учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), практик, фонды оценочных средств и иные методические материалы, обеспечивающие проведение всех форм занятий обучающихся, а также программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.

**Программное обеспечение «Планы» (ПО «Планы»)** - программное обеспечение, разработанное Лабораторией математического моделирования и информационных систем (ММиИС), которое позволяет разрабатывать учебный план, графики учебного процесса, семестровые графики.

**Результаты обучения** - социально и профессионально значимые характеристики качества подготовки выпускников Университета, выраженные в сформированности компетенций, приобретенном опыте профессиональной деятельности, опыте применения знаний в повседневной жизни и развитии у выпускников мотивации получения образования в течение всей жизни;

**РПД** - рабочая программа дисциплины, являющаяся документом, определяющим результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины;

**Структурное подразделение ФГАОУ ВО «МГТУ»** - Естественно-технологический институт, институт «Морская Академия», Институт арктических технологий, Апатитский филиал ФГАОУ ВО «МГТУ».

**Специалист** – квалификация, присваиваемая лицам, освоившим основную профессиональную образовательную программу высшего образования - специалитет.

**Студент** – лицо, осваивающее образовательные программы бакалавриата, специалитета или магистратуры.

**Умение** - обладание способами (приемами, действиями) использования усваиваемых знаний на практике.

**Уровни высшего образования** – бакалавриат, специалитет, магистратура.

**УО** – Управление образования МГТУ.

**УП** - учебный план, являющийся документом, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

**Факультативная дисциплина** - дисциплина, избираемая обучающимся из перечня, предлагаемого ФГАОУ ВО «МГТУ», и необязательная для освоения.

**ФГАОУ ВО «МГТУ», МГТУ, Университет** – федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет».

**ФГОС ВО** – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

**Фонд оценочных средств (ФОС)** - комплект методических материалов, предназначенный для установления в ходе систематического контроля учебных

достижений обучающихся факта соответствия/несоответствия уровня их подготовки целям и требованиям образовательных программ, рабочих программ по отдельным дисциплинам.

**Элективная дисциплина** – дисциплина, избираемая обучающимся из перечня, предлагаемого ФГАОУ ВО «МГТУ», и обязательная для освоения.

## **2. Нормативные ссылки**

2.1 Настоящий Порядок разработан в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 (с изменениями и дополнениями);
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы высшего образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 15.12.2017 N 1225 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»
- Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования;
- Перечня действующих локальных нормативных актов Университета, регламентирующих организацию образовательного процесса (Приложение 10);
- Устава МГТУ.

## **3. Основные характеристики образования**

### **3.1 Цели и задачи ОПОП**

- цель реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела - освоение обучающимися программы бакалавриата, результатом которого является формирование у выпускника компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, и компетенций, установленных Университетом самостоятельно;
- задачами реализации ОПОП являются формирование умений и навыков, опыта профессиональной деятельности в рамках изучения отдельных дисциплин (модулей), а также прохождения практик, необходимых для конкретного (конкретных) вида (видов) профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник. производственно-технологическая деятельность:
- 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 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 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;
- 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;

### **3.2 Форма образования**

Высшее образование по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела в МГТУ может быть получено в очной и заочной формах.

### 3.3 Требования, предъявляемые к поступающим

К освоению программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела допускаются лица, имеющие среднее общее образование/среднее профессиональное образование/ высшее образование.

### 3.4 Язык преподавания

Образовательная деятельность по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела в МГТУ осуществляется на русском языке.

### 3.5 Объем программы и сроки освоения

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц и определяется как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении указанной программы и включает в себя все виды учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

Объем программы бакалавриата в очной форме, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц, в заочной от 40 до 54 зачетных единиц.

Срок освоения ОПОП бакалавриата составляет в очной форме обучения – 4 года, в заочной форме обучения – 4 года 10 месяцев.

### 3.6 Содержание (структура) ОПОП

В соответствии с нормативно-правовыми документами, перечисленными в разделе 1 настоящей ОПОП, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин, программами практик, оценочными средствами, методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, программой государственной итоговой аттестации.

Таблица 1 - Содержание (структура) ОПОП ФГОС ВО 3+

Наименование элемента программы	Объем(в з.е.)
<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>	<b>213</b>
<b>Б1.Б Базовая часть</b>	<b>117</b>
Б1.Б.01 История	4
Б1.Б.02 Философия	4
Б1.Б.03 Иностранный язык	4
Б1.Б.04 Социология	2
Б1.Б.05 Экономика	3
Б1.Б.06 Правоведение	4



Б1.Б.07 Физическая культура и спорт	2
Б1.Б.08 Безопасность жизнедеятельности	4
Б1.Б.09 Диетическое питание	3
Б1.Б.10 Неорганическая химия	4
Б1.Б.11 Введение в технологию общественного питания	4
Б1.Б.12 Кухни народов мира	4
Б1.Б.13 Физика	4
Б1.Б.14 Органическая химия	4
Б1.Б.15 Метрология и техническое регулирование	4
Б1.Б.16 Математика	7
Б1.Б.17 Экология	4
Б1.Б.18 Информатика	4
Б1.Б.19 Биохимия	4
Б1.Б.20 Товароведение продовольственных товаров	4
Б1.Б.21 Менеджмент, маркетинг и планирование производства в общественном питании	4
Б1.Б.22 Прикладная механика	4
Б1.Б.23 Аналитическая химия	4
Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств и теплотехника	4
Б1.Б.25 Микробиология, санитария и гигиена питания	4
Б1.Б.26 Физическая и коллоидная химия	4
Б1.Б.27 Контроль производства	4
Б1.Б.28 Современные методы управления качеством продукции	4
Б1.Б.29 Организация производства и обслуживания в общественном питании	8
<b>Б1.В Вариативная часть</b>	<b>96</b>
Б1.В.01 Технология продуктов общественного питания	14
Б1.В.02 Пищевая химия	4
Б1.В.03 Основы кулинарного дела	4
Б1.В.04 Рациональное питание	4

Б1.В.05 Электротехника	3
Б1.В.06 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4
Б1.В.07 Сырьё животного и растительного происхождения	4
Б1.В.08 Инструментальные методы анализа сырья и пищевой продукции	4
Б1.В.09 Технология кулинарных продуктов из сырья животного происхождения	3
Б1.В.10 Проектная деятельность на предприятиях общественного питания	4
Б1.В.11 Технологическое оборудование	4
Б1.В.12 Эстетика и этикет в общественном питании (ресторане)	3
Б1.В.13 Основы оптимизации технологических процессов в общественном питании	3
Б1.В.14 Делопроизводство и нормоконтроль	4
Б1.В.15 Методы исследования свойств сырья	4
Б1.В.16 Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	-
Б1.В.ДВ.01.01 Культурология	3
Б1.В.ДВ.01.02 История русской философии	3
Б1.В.ДВ.02.01 Инженерная реология	4
Б1.В.ДВ.02.02 Структурно-механические свойства дисперсных систем	4
Б1.В.ДВ.03.01 Пищевые и биологически активные добавки	4
Б1.В.ДВ.03.02 Пищевые добавки	4
Б1.В.ДВ.04.01 Патентоведение	4
Б1.В.ДВ.04.02 Защита интеллектуальной собственности	4
Б1.В.ДВ.05.01 Барное дело	4
Б1.В.ДВ.05.02 Товароведение спиртных напитков	4
Б1.В.ДВ.06.01 Основы научных исследований	4
Б1.В.ДВ.06.02 Основы прикладных научных исследований	4
Б1.В.ДВ.07.01 Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)	3
Б1.В.ДВ.07.02 Основы строительства и инженерное оборудование	3
Б1.В.ДВ.08.01 Психология	4

Б1.В.ДВ.08.02 Психология делового общения	4
<b>Блок 2 «Практики»</b>	<b>18</b>
<i><b>Вариативная часть</b></i>	<b>18</b>
Б2.В.01 (У) Учебная практика: Практика по получению первичных умений и навыков	3
Б2.В.02(У) Учебная практика: Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3
Б2.В.03(П) Производственная практика: Научно-исследовательская работа	3
Б2.В.04(П) Производственная практика: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3
Б2.В.05(Пд) Преддипломная практика	6
<b>Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»</b>	<b>9</b>
<i><b>Базовая часть</b></i>	<b>9</b>
Б3.Б.01 (Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3
Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6
<b>Объем программы</b>	<b>240</b>
<b>Факультативные дисциплины</b>	<b>6</b>
<i><b>Вариативная часть</b></i>	<b>6</b>
ФТД.В.01 Основы библиотечно-библиографических и информационных знаний	2
ФТД.В.02 Инженерная и компьютерная графика	2
ФТД.В.03 Русский язык и культура речи	2

#### **4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

##### **4.1 Область профессиональной деятельности выпускников**

Областью профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела в МГТУ, является:

- обработка, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатация технологического оборудования предприятий питания;

- разработка 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.

#### **4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела в МГТУ, 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.

#### **4.3 Виды профессиональной деятельности выпускников**

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела в МГТУ:

- научно-исследовательская (основной вид деятельности);
- производственно-технологическая.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

- 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 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 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;
- 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;

## **5. Результаты освоения ОПОП**

Результаты освоения ОПОП определяются сформированными выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки, а также

личностные качества в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП выпускник должен обладать компетенциями, формируемыми в процессе освоения данной ОПОП, определенные на основе ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки, ПООП по данному профилю подготовки, и при необходимости иными - дополнительными профессионально-специализированными компетенциями.

**Общекультурные компетенции выпускника.** Выпускник, освоивший ОПОП бакалавриата, должен обладать:

**ОК-1** - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

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

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

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

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

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

**ОК-7** - способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

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

**Общепрофессиональные компетенции выпускника.** Выпускник, освоивший ОПОП бакалавриата, должен обладать:

**ОПК-1** - 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-2** - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

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

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

**Профессиональные компетенции выпускника выпускника.** Выпускник, освоивший ОПОП бакалавриата, должен обладать:

производственно-технологическая деятельность:

**ПК-1** - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

**ПК-2** - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей

предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

**ПК-3** - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

**ПК-4** - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**ПК-5** - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

**ПК-6** - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ДПК-1** - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, 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)

**ДПК-2** - готовностью применять в профессиональной деятельности навыки социального взаимодействия и основы философских знаний в устной и письменной форме научно-исследовательская деятельность:

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

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

**ПК-26** - 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.

## **6. Условия реализации ОПОП**

Условия реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела в МГТУ соответствуют требованиям, определяемым ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Требования к условиям реализации включают требования к:

- кадровому обеспечению;
- учебно-методическому и информационному обеспечению;
- материально-техническому обеспечению;
- финансовым условиям.

### **6.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Реализация ОПОП обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками ФГАОУ ВО «МГТУ», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора, квалификация которых соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином

квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «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. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., № 20237).

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 2 в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования, или в научных рецензируемых изданиях, определенных в Перечне рецензируемых изданий согласно пункту 12 Положения о присуждении ученых степеней, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 г. N 842 «О порядке присуждения ученых степеней» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 40, ст. 5074).

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, составляет **70 %**

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 - не менее **50 %**.

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

Таблица 3 – Информация о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела»

N п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	%	Очная 85,68
			Заочная 88,10
2.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую	%	Очная 66,13



	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 основную образовательную программу		Заочная 59,57
3.	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих основную образовательную программу	%	Очная 7,83  Заочная 7,76
4.	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в базах данных "Web of Science" или "Scopus"	ед.	11,00
5.	Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ)	ед.	228,37

## 6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП

Библиотечный фонд МГТУ укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Таблица 3 – Информация об учебно-методическом и информационном обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела»

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронные библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной	ед.	175

	системы		
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	156
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	10401
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	166
6.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	8257
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	134
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	нет
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	3
10.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

Электронно-библиотечные системы (ЭБС) и другие информационные ресурсы, к которым имеет доступ ФГАОУ ВО «МГТУ» представлены в таблице 4.

Таблица 4 -Электронно-библиотечные системы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/2020	Университетская библиотека онлайн	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы . Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	Лань	Договор № 19/159 от 28 мая 2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен

	ЭБС ООО «Издательство Лань».		
EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен
ЭБС Консультант студента	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа». Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
IPRbooks	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе. Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Троицкий мост	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК. Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к НЭБ. Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

### 6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП

Материально-техническое обеспечение реализации образовательного процесса по программе бакалавриата включает характеристику условий:

- для проведения контактной работы обучающихся с преподавателем (занятий лекционного, семинарского типов, практических и лабораторных работ, консультаций и т.п.);
- для самостоятельной учебной работы обучающихся;
- для проведения учебных и производственных практик;
- для научно-исследовательской работы обучающихся;
- для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (при необходимости).

#### **6.4 Финансовые условия реализации ОПОП**

Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок), организации, реализующей основную образовательную программу 143,4 тыс. руб.

#### **7. Приложения**

**Приложение 1 Учебный план**

**Приложение 2 Календарный учебный график**

**Приложение 3 Рабочие программы дисциплин (модулей)**

**Приложение 4 Программы практик**

**Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации**

**Приложение 6 Фонды оценочных средств**

**Приложение 7 Методические материалы**

**Приложение 8 Справка о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования**

**Приложение 9 Справка о кадровом обеспечении основной образовательной программы высшего образования**

**Приложение 10 Перечень локальных нормативных актов ФГАОУ ВО «МГТУ»**