

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**ИНСТИТУТ ХИМИИ И ЭНЕРГЕТИКИ**

(наименование института)

---

Кафедра «Технологии производства пищевой продукции и  
организация общественного питания»

## **РАЗДЕЛ 1**

### **ХАРАКТЕРИСТИКА основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

---

Технология продукции и организация ресторанного дела  
(направленность (профиль)/специализация)

---

**Бакалавр**

(Квалификация выпускника)

---

Форма обучения: заочная

Год набора: 2020

Тольятти 2019

## 1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) – система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.

## 2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО);
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 № 47415)
- Устав Тольяттинского государственного университета;
- Положение о реализации дистанционных образовательных технологий в Тольяттинском государственном университете;
- другие нормативные акты Университета.

## 3. Термины и определения

3.1. В настоящем документе используются следующие термины и определения:

- **Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО)** – система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия, порядок и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.
- **Направление подготовки** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области.
- **Направленность (профиль)** – направленность ОПОП на области знания и (или) виды деятельности в рамках направления подготовки (специальности).
- **Компетентностная модель выпускника** – комплексный интегральный образ конечного результата образования студента в вузе, в основе которого лежит понятие «компетенции».
- **Область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении.

– **Объект профессиональной деятельности** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

– **Вид профессиональной деятельности** – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования.

– **Компетенция** – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

– **Результаты обучения** – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

#### **4. Цель ОПОП ВО**

Подготовка высококвалифицированных специалистов в области производства пищевой продукции и продукции общественного питания, востребованных на рынке труда, обладающих необходимыми общекультурными, профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

#### **5. Срок освоения ОПОП ВО**

Заочная форма обучения – 5 лет

#### **6. Трудоемкость ОПОП ВО**

<b>Квалификация</b>	<b>Нормативный срок освоения ОПОП, включая последипломный отпуск</b>	<b>Трудоемкость (в зачетных единицах)</b>
Бакалавр	4 года	240

#### **7. Требования к абитуриенту**

7.1. К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

#### **8. Область профессиональной деятельности выпускника:**

8.1. Обработка, переработка и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания.

8.2. Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания.

8.3. Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания.

8.4. Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организация производства и обслуживания на предприятиях питания.

8.5. Контроль за эффективной деятельностью предприятий питания.

8.6. Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

8.7. Проектирование и реконструкция предприятий питания.

## **9. Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

9.1. Продовольственное сырье растительного и животного происхождения.

9.2. Продукция питания различного назначения.

9.3. Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.

9.4. Технологическое оборудование.

9.5. Сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

9.6. Центральный офис сети предприятий питания.

## **10. Виды профессиональной деятельности выпускника:**

10.1. Научно-исследовательская (основной).

10.2. Производственно-технологическая.

10.3. Проектная.

## **11. Задачи профессиональной деятельности выпускника:**

### **11.1. 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.

### **11.2. 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 за соблюдением 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.

### **11.3. 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.

## **12. Результаты освоения образовательной программы (компетенции выпускника, формируемые ОПОП ВО)**

Выпускник ОПОП ВО должен обладать следующими компетенциями:

### **12.1. Общекультурные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

### **12.2. Общепрофессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ОПК-1	способность 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	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
	производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

### 12.3. Профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ПК-1	способность 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	владение современными информационными технологиями, способность 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	владение 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	готовность 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	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-24	способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способность 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-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в область проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
	проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемные изображения производственных цехов)
ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

#### **12.4. Дополнительные профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ДПК-1	способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (научно-исследовательская деятельность)
ДПК-2	способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (производственно-технологическая деятельность)
ДПК-3	способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (производственно-технологическая деятельность)

### **13. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

13.2. 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.

13.3. 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.

13.4. 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.

#### **14. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

14.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

14.3. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются в примерных основных образовательных программах.

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

14.5. В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

14.6. В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд должен быть 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.

14.7. Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

14.8. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и

электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

14.9. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

14.10. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## **15. Основные пользователи ОПОП**

- Профессорско-преподавательские коллективы, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление в вузе ОПОП;
- Студенты, ответственные за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП;
- Администрация и коллективные органы управления вузом;
- Абитуриенты;
- Родители;
- Работодатели.