

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 ВО)

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

Бакалавр
(Квалификация выпускника)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2021

Тольятти 2020

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 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;
- Устав Тольяттинского государственного университета;
- другие нормативные акты Университета.

3. Термины и определения

3.1. В настоящем документе используются следующие термины и определения:

- **Основная профессиональная образовательная программа высшего образования** – система нормативных и учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты освоения образовательной программы, содержание, условия, порядок реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников.
- **Примерная основная образовательная программа** – система документов, включающая в себя: рекомендуемую учебно-методическую документацию (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов), определяющую 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 программ.

- **Направление подготовки / Специальность** – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области.
- **Направленность (профиль) / Специализация** – направленность образовательной программы, которая соответствует направлению подготовки / специальности в целом или конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки / специальности путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; при необходимости – на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.
- **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.
- **Компетенция** – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.
- **Результаты освоения образовательной программы** – усвоенные знания, полученные умения и усвоенные компетенции.
- **Индикаторы достижения компетенций** – обобщенные характеристики, уточняющие и раскрывающие формулировку 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

Очная форма обучения – 5 лет

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения на основании личного заявления.

6. Трудоемкость ОПОП ВО

Квалификация	Трудоемкость (в зачетных единицах)	Трудоемкость одной зачетной единицы
Бакалавр	240	36 академических часов

7. Сведения о структуре основной образовательной программы

Общая структура программы		Единица измерения	Значение сведений
Блок 1	Дисциплины (модули)	зачетные единицы	206
	Обязательная часть	зачетные единицы	102
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	зачетные единицы	104
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	зачетные единицы	25
	Обязательная часть	зачетные единицы	6
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	зачетные единицы	19
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	зачетные единицы	9
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (при наличии)	зачетные единицы	3
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работе	зачетные единицы	6

8. Область(и) профессиональной деятельности выпускников (сфера(ы) профессиональной деятельности)

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

Объект или область знаний

- 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.

8. Тип(ы) задач профессиональной деятельности выпускников:

- 9.1. Технологический (основной).
- 9.2. Проектный.
- 9.3. Научно-исследовательский.

10. Особенности реализации ОПОП ВО

- 10.1. Язык реализации программы - русский
- 10.2. Использование сетевой формы реализации программы: нет
- 10.3. Реализация программы с использованием дистанционных образовательных технологий: исключительно ДОТ.
- 10.4. Образовательная программа является кросс-программой: нет.

11. Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции выпускника, формируемые ОПОП ВО) и индикаторы их достижения

Выпускник ОПОП ВО должен обладать следующими компетенциями:

11.1. Универсальные компетенции

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.
Командная работа и лидерство	УК-3 Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.
Коммуникация	УК-4 Способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке. УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке. УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует современное состояние общества на основе знания истории. УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний. УК-5.3. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время. УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.
	УК-7 Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний. УК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры. УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8Способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. УК-8.2. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. УК-8.3. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способность использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1. Имеет представление о понятии инклюзивной компетентности, ее структуре; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> <p>УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.</p> <p>УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач;</p> <p>УК-10.3. Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.</p>
Гражданская позиция	УК-11 Способность формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями.</p> <p>УК-11.2. Анализирует правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.</p> <p>УК-11.3. Демонстрирует умение работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами.</p>

11.2. Общепрофессиональные компетенции

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способность применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-1.3. Демонстрирует навыки подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов, научных докладов, публикаций по научно-исследовательской работе с учетом требований информационной безопасности</p>
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2 Способность применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии</p> <p>ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний</p> <p>ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности</p>
Инженерные процессы	ОПК-3 Способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологические процессы	ОПК-4 Способность осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способность организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса. ОПК-5.2. Формулирует основные принципы организации теххимического контроля на производстве продуктов питания ОПК-5.3. Использует современное приборное обеспечение для ведения технологического контроля и анализа качества продуктов.

11.3. Профессиональные компетенции

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
Научно-исследовательский.	Организация службы внутреннего контроля; Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).	ПК-1 Способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике. ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	33.008 Руководитель предприятия питания	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Управление разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания.					Д Стратегическое управление развитием сети предприятий питания

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
Технологический	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале	ПК-2 Способность рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	33.008 Руководитель предприятия питания	А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
	Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.		ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции		В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Определение задач и целей развития предприятия питания; Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания; Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие;		С Стратегическое управление развитием предприятия питания		С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
	<p>Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания;</p> <p>Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;</p> <p>Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;</p> <p>Планирование и управление организацией процесса преобразований.</p>					
Проектный.	<p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.</p>	<p>ПК-3 Способность проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и</p>	<p>ПК-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Выполняет объемно-планировочное решение предприятия</p>	33.008 Руководитель предприятия питания	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	<p>Проведение организационной диагностики и проектирование</p>				С Стратегическое управление развитием	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
	<p>организационной структуры предприятия питания;</p> <p>Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;</p> <p>Планирование и управление организацией процесса преобразований;</p> <p>Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;</p> <p>Оценка эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания.</p>	<p>программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов</p>	<p>с применением систем автоматизированного программного обеспечения ПК-3.3.</p> <p>Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов</p>		<p>предприятия питания</p>	<p>С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания</p>
	<p>Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания;</p> <p>Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;</p>				<p>С Стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания</p> <p>С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания</p>

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
	Планирование и управление организацией процесса преобразований					
Технологический	Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.	ПК-4 Способность применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания	ПК-4.1. Применяет базовое системное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	33.008 Руководитель предприятия питания	С Стратегическое управление развитием предприятия питания	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания
	Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам				В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
Технологический	Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; Организация контроля исполнения персоналом принятых решений; Организация контроля	ПК-5 Способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного	33.008 Руководитель предприятия питания	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
	<p>соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>	<p>обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на</p>			
	<p>Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы.</p>			<p>А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов</p>	<p>А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
	<p>Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания; Разработка и принятие управленческих</p>			<p>С Стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания</p>	

Тип задач профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание: Профессиональный стандарт	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции
Самостоятельно установленные профессиональные компетенции						
	решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; Планирование и управление организацией процесса преобразований		основании Гостов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания			

12. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

12.2. Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

12.3. Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

12.4. Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

12.5. Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

13. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы

13.1. Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

13.2. Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

13.3. При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

13.4. 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 обновлению (при необходимости).

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

14. 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.