

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: очная

Год набора: 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 освоенные 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 – 4 года

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год 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	210
	Обязательная часть	зачетные единицы	117
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	зачетные единицы	93
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	зачетные единицы	21
	Обязательная часть	зачетные единицы	6
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	зачетные единицы	15
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.



<b>Наименование категории (группы) компетенций</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>
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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
	Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания; Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания; Планирование и управление организацией процесса преобразований.					
Проектный.	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.	ПК-3 Способность проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и	ПК-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания ПК-3.2. Выполняет объемно-планировочное решение предприятия	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
	Проведение организационной диагностики и проектирование				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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
	<p>организационной структуры предприятия питания;          Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;          Планирование и управление организацией процесса преобразований;          Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;          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.          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;          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           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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
	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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
	<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
<b>Самостоятельно установленные профессиональные компетенции</b>						
	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.