

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.04.2026 10:33:28

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»**

ОДОБРЕНО
ученым советом
протокол №6
«28» января 2026г.



УТВЕРЖДАЮ
«ООВО» «УОУ»
Ф.В. Узунов
января 2026 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
БАКАЛАВРИАТ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки
Руководитель предприятия питания

Квалификация
Бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь 2026

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Руководитель предприятия питания» (далее – ОПОО ВО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047

Председатель ученого совета



Ф.В. Узунов

Рецензент:

Генеральный директор
АО «ГОРНИЦЕТОРГ»



В.С. Гапошкин

Разработчики:

Проректор по учебно-методической работе,
к.пед.н.



Г.Н. Узунова

И.о. декана факультета экономики,
управления и юриспруденции



В.Л. Мазниченко

Заведующая кафедрой
управления и бизнес-информатики, к.э.н.



Д.В. Могорина

Председатель студенческого совета



Н.А. Евдокимов

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

- 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
- 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС
- 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ

- 3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)
- 3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ
- 3.3. Объем программы
- 3.4. Формы обучения
- 3.5. Срок получения образования

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами и практиками обязательной части
 - 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 4.1.2. Обще профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
 - 4.1.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

- 5.1. Объем обязательной части образовательной программы
- 5.2. Типы практики
- 5.3. Учебный план и календарный учебный график
- 5.4. Программы дисциплин и практик
- 5.5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине или практике
- 5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

- 6.1. Общесистемные условия реализации образовательной программы
- 6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
- 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы
- 6.4. Финансовые условия реализации образовательной программы
- 6.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

Приложение 1

Приложение 2

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата (далее – ОПОП, программа), реализуемая в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой учебно-методическую документацию (учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, программы учебных и производственных практик, иных компонентов), определяющую объем и содержание образования уровня данного образовательного уровня, регламентирует цели, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности, включая расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

1.2. Нормативные документы.

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020г. № 1047 с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 г. № 208 (с изменениями и дополнениями)

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 08 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 27 февраля 2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями) ;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);

– Федеральный закон от 5 мая 2014 г. №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

– Локальные нормативные документы АНО «ООВО» «УЭУ», регламентирующие организацию и осуществление образовательной деятельности;

– Положение об ОПОП АНО «ООВО» «УЭУ».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

– ЕКС – единый квалификационный справочник;

– з.е. – зачетная единица;

– ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

– ОТФ - обобщенная трудовая функция;

– УК – универсальные компетенции;

– ОПК – общепрофессиональные компетенции;

– ПК – профессиональные компетенции;

– Организация – организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе бакалавриата;

– ПС – профессиональный стандарт;

– УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;

– ФЗ – Федеральный закон;

– ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

– ТФ - трудовая функция;

– ТД - трудовое действие;

– КУГ – календарный учебный график.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность и в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- информационно-аналитический;
- организационно-управленческий;
- технологический;
- проектный;

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продукты питания различного назначения;
- продовольственное сырье;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- объединение сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.;
- организации сервиса и оказания услуг населению;
- академические и отраслевые научно-исследовательские организации и учреждения;

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, приведен в **Приложении 1**

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ Бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в **Приложении 2**.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников:

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	Технологический	<p>– Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции</p> <p>– осуществление профессионального применения законодательства и иных нормативных правовых актов РФ в профессиональной деятельности</p>	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>
	Организационно управленческий	<p>– управление деятельностью структурных подразделений организации, участие в разработке и принятии управленческих решений;</p> <p>– организация управления бизнес-процессами, с учетом рисков, присущих этим процессам;</p> <p>– участие в осуществлении контроля выполнения бизнес-процессов организации, выполнения плановых показателей в профильной области деятельности;</p> <p>– управление штатным персоналом, организация работы исполнителей для осуществления конкретных видов работ с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений;</p> <p>– мотивирование и стимулирование персонала;</p> <p>– участие в урегулировании организационных конфликтов на уровне подразделения и рабочей группы;</p> <p>– участие в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, планирование и подготовка предложений и мероприятий по их реализации;</p> <p>– организация документального оформления решений в профессиональной деятельности</p>	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация</p>
	Проектный	– оценка условий осуществления предпринимательской деятель-	

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		ности; – поиск и оценка новых рыночных возможностей; – организация предпринимательской деятельности; – обеспечение решения проблем в профессиональной деятельности посредством расширения существующей практики применения прикладных экономических и управленческих технологий	
	Научно исследовательский	Научно исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности):

Программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является программой широкого профиля.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: – Бакалавр.

3.3. Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

3.4. Формы обучения: очная, очно-заочная.

3.5. Срок получения образования:

при очной форме обучения 4 года,

при очно-заочной форме обучения 4 года 6 месяцев.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами и практиками обязательной части

Университет обеспечивает осуществление образовательной деятельности в соответствии с установленными образовательной программой:

- планируемыми результатами освоения программы бакалавриата – компетенциями выпускников, установленными ФГОС ВО, и компетенциями выпускников, установленными университетом самостоятельно;

- планируемыми результатами обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике, обеспечивающими достижение планируемых результатов освоения программы бакалавриата.

Профессиональные компетенции сформированы на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, запросов социальных партнеров, проведения консультаций с ведущими работодателями, где востребованы выпускники с учетом профиля программы.

Планируемые результаты освоения программы бакалавриата определяются сформированными у выпускника компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими универсальными и общепрофессиональными компетенциями, установленными ФГОС ВО, и профессиональными компетенциями, установленными университетом.

Планируемые результаты освоения образовательной программы, результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций.

Таблица 4.1

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знает основы системного подхода к осуществлению поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных задач.</p> <p>УК-1.2. Умеет применять системный подход на основе поиска, критического анализа и синтеза информации для решения задач в профессиональной области.</p> <p>УК-1.3. Владеет навыками поиска, синтеза и критического анализа информации в своей профессиональной области; владеет системным подходом для решения поставленных задач.</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Знает подходы к постановке задач для достижения поставленной цели, обладает знаниями в выборе оптимальных способов их решения.</p> <p>УК-2.2. Умеет, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, выбирать оптимальные способы решения задач в профессиональной области для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-2.3. Владеет навыками определения круга профессиональных задач в рамках поставленной цели; выбором оптимальных способов их решения с учетом действующих правовых норм и имеющихся ресурсов</p>

<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Знает принципы командной работы; проблемы, связанные с эффективной командной работой; основы социального взаимодействия людей в команде УК-3.2. Умеет реализовать принципы командной работы; выработать командную стратегию; определять свою роль и социальное взаимодействие в командной работе УК-3.3. Владеет навыками командной работы при решении поставленных задач; социального взаимодействия в коллективе команды; реализации командной стратегии и своей роли в команде</p>
<p>Коммуникация</p>	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Знает общий лексический минимум русского и изучаемого иностранного языка, требования к устной и письменной формам деловой коммуникации на русском и изучаемом иностранном языке. УК-4.2. Умеет анализировать, сравнивать, обобщать и оценивать информацию (факты, события, явления, мнения) на русском и изучаемом иностранном языке; логично, аргументировано и ясно выражать свои мысли в устной и письменной формах на русском и изучаемом иностранном языке в ситуациях межличностной, профессиональной и деловой коммуникации. УК-4.3. Владеет навыками устного и письменного делового общения на русском и изучаемом иностранном языке; навыками делового речевого этикета; основной терминологией в деловой сфере на русском и изучаемом иностранном языке; навыками использования информационно-коммуникационных технологий в процессе решения стандартных коммуникативных задач.</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Знает основы философского анализа и социально-исторического контекста формирования культурного разнообразия общества, основы этики межкультурной коммуникации УК-5.2. Умеет учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. УК-5.3. Владеет навыками оценки разнообразных явлений культуры, недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с</p>

		учетом их социокультурных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Знает процесс саморазвития личности, ее формы и основные принципы самообразования</p> <p>УК-6.2. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели и задачи личностного и профессионального развития, определять условия (ресурсы) их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.</p> <p>УК-6.3. Владеет навыками управления своим временем, построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни для реализации собственных потребностей</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Знает требования и принципы оценки уровня физической подготовленности для социальной и профессиональной работы; пути и методы повышения уровня физического развития человека.</p> <p>УК-7.2. Умеет поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, соблюдать нормы здорового образа жизни</p> <p>УК-7.3. Владеет навыками использования основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>

<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен 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</p>	<p>УК-8.1. Знает требования по созданию и поддержанию в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности, правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; соблюдать правила техники безопасности на рабочем месте в области профессиональной деятельности; вести себя при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>УК-8.3. Владеет навыками соблюдения техники безопасности в повседневной жизни и при выполнении работ в области профессиональной деятельности, создания и соблюдения безопасных условий жизнедеятельности; действий при угрозе и в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
---------------------------------------	---	--

<p>Инклюзивная компетентность</p>	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.1. Знает психологический процесс общения и социального взаимодействия с разными категориями людей, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, на основе принципов толерантности и этичности.</p> <p>УК-9.2. Умеет учитывать в различных ситуациях социального и профессионального взаимодействия индивидуально-психологические особенности людей, в том числе и с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>УК-9.3. Владеет в сложных ситуациях общения и взаимодействия техникой и технологиями эффективного общения для корректировки своих действий.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1. Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, мотивы поведения субъектов экономической деятельности, цели и формы государственного регулирования экономики</p> <p>УК-10.2. Умеет применять методы экономического и финансового планирования для обоснования экономических решений в различных областях жизнедеятельности</p> <p>УК-10.3. Владеет навыками применения методов и инструментов экономического, финансового анализа для принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности.</p>

<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p>	<p>УК-11.1. Знает сущность экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и их взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями, формы антикоррупционного и антитеррористического взаимодействия гражданского общества, и государства, способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним</p> <p>УК-11.2. Умеет планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма и коррупции в обществе</p> <p>УК-11.3. Владеет навыками соблюдения правил общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции</p>
----------------------------	---	---

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

<p>Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций</p>	<p>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</p>	<p>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</p>
<p>Информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания.</p> <p>ОПК-1.2 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.</p>

		<p>ОПК-1.3 Использует методы и способы формализации, алгоритмизации и решения поставленных задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий.</p> <p>ОПК-1.4 Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации, проведения анализа текущей деятельности предприятий питания.</p> <p>ОПК-1.5 Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности</p>
Естественнонаучные принципы и методы	<p>ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья</p> <p>ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья</p> <p>ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
Инженерные науки	<p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания</p>	<p>ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p>ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания</p> <p>ОПК-3.3 Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания</p>
Технологические процессы	<p>ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в</p>

		т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ОПК-5.3 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Не предусмотрены ОПОП ВО.

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>технологический</u>				
Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продукты питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ПК- 1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки	ПС «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»
	производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация		оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

<p>Оценка условий осуществления предпринимательской деятельности обеспечение решения проблем в профессиональной деятельности посредством расширения существующей практики применения прикладных экономических и управленческих технологий</p>	<p>Инфраструктура рынка; экономика и социология труда; инвестиционный менеджмент; финансовый менеджмент; организация предпринимательской деятельности/</p>	<p>ПК-2 Способен осуществлять реализацию бизнес-процессов с учетом оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности, возможностей взаимодействия с деловыми партнерами, формирования внешних связей и обмена опытом</p>	<p>ПК – 2. 1. Знает теоретические и методические основы и закономерности поведения экономических субъектов ПК - 2.2. Умеет выявлять рыночные и специфические риски при реализации бизнес процессов ПК - 2.3. Владеет навыками руководства реализацией бизнес-процессов с учетом оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности и возможных рисков</p>	<p>ПС «Специалист в области осуществления предпринимательской деятельности»</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности <u>организационно-управленческий</u></p>				
<p>Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции</p>	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания</p>	<p>ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы</p>	<p>ПК-3.1 Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ПК-3.2 Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросред в области пищевой и перерабатывающей промышленности ПК-3.3 Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики сбыта продукции</p>	<p>ПС «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»</p>

<p>Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции</p>	<p>Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; производственный процесс; заготовочные предприятия</p>	<p>ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1 Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-4.2 Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия</p>	<p>ПС «Руководитель предприятия питания»</p>
	<p>общественного питания; объединение сети предприятий питания</p>		<p>питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ПК-4.3 Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	
<p>Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции</p>	<p>Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация</p>	<p>ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>ПК-5.1 Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ПК-5.2 Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ПК-5.3 Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей</p>

Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Процесс производства продукции и услуг; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ПК-6.1 Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы.	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей
			ПК-6.2 Определяет правила приема, перемещения, увольнения работников, их материального и морального поощрения. ПК-6.3 Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности	
<u>Тип задач профессиональной деятельности проектный</u>				
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ПК-7. 1 Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ПК-7.2 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ПК-7.3 Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной про-	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс;	ПК - 8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ПК-8.1 Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ПК-8 . Знает основные принципы составления производственной	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

продукции	заготовочные предприятия общественного питания; объединение-сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация		программы предприятий, организации производства ПК-8.3 Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий	
Тип задач профессиональной деятельности <u>научно-исследовательский</u>				
Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-9.1 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-9.2 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ПК-9.3 Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Объем обязательной части образовательной программы.

Объём обязательной части ОПОП ВО без учета объема государственной итоговой аттестации, с учетом практик составляет 70,6 процента общего объема образовательной программы.

5.2. Типы практики.

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» практика является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

При реализации программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» бакалавриата предусматриваются следующие типы практик:

- Учебная практика: ознакомительная практика;
- Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- Производственная практика: преддипломная практика.

5.3. Учебный план и календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность всех видов учебной работы обучающегося по каждому учебному году и на весь период обучения, определяет последовательность учебных недель, каникул и сессий и их распределение по учебному году и семестрам. Учебные и производственные практики учтены календарным учебным графиком в качестве учебных недель.

На текущий учебный год календарный учебный график приведён на сайте АНО «ООВО» «УЭУ» в разделе «Сведения об образовательной организации», подраздел «Образование» (информация по образовательным программам, в том числе адаптированным), на весь период обучения – в учебном плане.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с «Положением о порядке разработки рабочих программ и формировании фондов оценочных средств учебных дисциплин по образовательным программам высшего образования в АНО «ООВО» «Университет экономики и управления» и размещены в электронной информационно-образовательной среде университета.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин и практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Структура программы бакалавриата включает в себя обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины», который включает дисциплины, относящиеся к обязательной части программы и дисциплины, относящиеся к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Блок 2 «Практика», который в полном объеме относится к обязательной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования.

Таблица 5.1 – Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.
	Дисциплины (модули)	210
Блок 1	Обязательная часть	142
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	68
Блок 2	Практики	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

5.4. Программы дисциплин и практик

Рабочие программы дисциплин и практик были подготовлены на основе рекомендаций, содержащихся в «Положении о порядке разработки рабочих программ и формировании фондов оценочных средств учебных дисциплин по образовательным программам высшего образования в АНО «ООВО» «Университет экономики и управления».

5.5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных материалов, включающие контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень овладения приобретаемыми компетенциями.

Конкретные формы и процедуры контроля текущей успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и практике разрабатываются в составе рабочих программ дисциплин и программ практик и доводятся до сведения обучающихся в установленном порядке.

Оценочные материалы, сопровождающие реализацию ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенций в соответствии с требованиями «Положения о порядке разработки рабочих программ и формировании фондов оценоч-

ных средств учебных дисциплин по образовательным программам высшего образования в АНО «ООВО» «Университет экономики и управления».

Для каждого результата обучения по дисциплине и практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенции или её части через соответствующий индикатор достижения компетенции. Образцы оценочных материалов приведены в рабочих программах учебных дисциплин и программах практик. Комплекты оценочных материалов по дисциплинам и практикам в полном объёме находятся на кафедрах, обеспечивающих преподавание дисциплин и проведение практик, и ответственных за разработку соответствующих рабочих программ дисциплин и программ практик.

5.6. Программа государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объёме.

Общие положения государственной итоговой аттестации сформулированы в «Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры в АНО «ООВО» «УЭУ», в соответствии с которым по данной ОПОП разработана Программа государственной итоговой аттестации обучающихся. Составной частью Программы ГИА являются оценочные материалы (средства) государственной итоговой аттестации, представляющие собой требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1 Общесистемные условия реализации образовательной программы

6.1.1. АНО «ООВО» «УЭУ» располагает материально-технической базой (зданиями, помещениями и оборудованием), для реализации программы по Блоку 1 «Дисциплины», Блоку 2 «Практика» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

6.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета, включающей электронные библиотеки, из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет), как на территории университета, так и вне её. Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает: – доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронной библиотеки и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин, программах практик; - формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Функцио-

нирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

6.1.3. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным требованиям, установленным в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте.

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.2.1. Помещения (учебные аудитории) для проведения учебных занятий, предусмотренных ОПОП, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Возможная замена оборудования виртуальными аналогами (при необходимости) отражена в рабочих программах дисциплин и программах практик.

В Университете экономики и управления учебный процесс обеспечивается наличием следующего материально-технического оборудования:

- 1) спортивный зал для занятий физической культурой;
- 2) аудитории, оснащенные обычной доской, партами, кафедрами – для проведения лекционных и семинарских занятий, наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания различных дисциплин, а также современной техникой для проведения занятий в интерактивной форме;
- 3) научно-исследовательские лаборатории
- 4) компьютерные классы, оборудованные современной техникой
- 5) библиотека с читальным залом, книжный фонд которой составляют художественная, методическая и учебная литература, научные и художественные журналы, электронные учебники.

Университет обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы университета объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет.

Оснащенность учебно-лабораторным оборудованием достаточная. Для проведения учебного процесса и научных конференций имеется:

- мультимедийные проекторы;
- экраны для проекторов;
- ноутбуки.

Питание учащихся организуется столовой - буфетом на 1 этаже 12-этажного корпуса.

Медицинское обслуживание обеспечивается по месту расположения УЭУ, при УЭУ имеется медицинский кабинет.

6.2.2. Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин).

6.2.3. Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую основную профессиональную образовательную программу учебным предметам, курсам, дисциплинам.

ОПОП ВО обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

Программы курсов представлены в сети Интернет и локальной сети образовательного учреждения. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

В университете имеется собственная полиграфическая база для публикации учебной и учебно-методической литературы.

По данному направлению подготовки допускается использование литературы со сроком первого издания не более 5 лет до момента начала обучения по дисциплине.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой согласно требованиям ФГОС ВО.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим основные наименования отечественных и зарубежных периодических изданий, таких, как: «Вопросы экономики», «Менеджмент в России и за рубежом», «Российский экономический журнал», «Справочник кадровика», «Справочник экономиста», «Управление персоналом», «Финансы», «Бухгалтерский учет и налогообложение», «Кадровик», «Информационные системы и технологии», «Экономика: теория и практика» и др.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОПОП ВО. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

6.2.4. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин.

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

6.3.4. Не менее 60 процентов численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности в университете на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют 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).

6.3.5. Общее руководство научным содержанием программы бакалавриата определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

6.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат,

определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6.5. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

6.5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тестовые задания, ситуационные и расчетные задания, примерную тематику курсовых работ, рефератов, эссе, докладов, учебных исследований и др.).

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике. По всем перечисленным видам промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств.

6.5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускника бакалавриата является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры в АНО «ООВО» «УЭУ»,

Выпускная квалификационная работа выполняется в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач видов деятельности, к которым готовится бакалавр.

При выполнении выпускной квалификационной работы бакалавра обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на получение углуб-

ленные знания, умения и сформированные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Тематика выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач. Примерные темы выпускных квалификационных работ разрабатываются выпускающей кафедрой, ежегодно обновляется и утверждается заведующим кафедрой.

Приказом по университету за каждым студентом закрепляется выбранная им тема ВКР и назначается научный руководитель. Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ приводятся в методических указаниях по ее написанию.

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление предприятия питания	В/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6