

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

Принята Ученым советом
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Протокол № 10
от «18» мая 2023



Утверждаю:
Проректор по учебной
работе и цифровизации
_____ Кубышкина А.В.
мая 2023

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)
Технология продуктов общественного питания

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
очная, заочная

Брянская область
2023

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года № 813.

«РАЗРАБОТАНА»

Выпускающей кафедрой «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств»

Протокол № 10 от « 18 » мая 2023 г.

Заведующий кафедрой _____ Х.М. Исаев

подпись

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией инженерно-технологического института

Протокол № 10а от « 18 » мая 2023 г.

Председатель методической комиссии

института _____ В.В. Никитин

подпись

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом инженерно-технологического института

Протокол № 10а от « 18 » мая 2023 г.

Директор института _____ А.И. Купреенко

подпись

Рецензент



«Брянский мясоперерабатывающий комбинат»

В.С. Нистратов

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативные документы	4
1.2. Перечень сокращений	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	4
2.1. Области и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников	4
2.2. Задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)	4
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	4
3.1. Направленность (профиль, специализация)	4
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам	4
3.3. Объем программы	5
3.4. Формы обучения	5
3.5. Срок получения образования	5
3.6. Язык(и) реализации программы	5
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	5
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	11
4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.3.1. Профессиональные компетенции выпускников, установленные образовательной организацией (ПКС), и индикаторы их достижения	12
4.4. Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы	14
Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	19
5.1. Структура программы и объем по блокам	19
5.2. Виды и типы практик	20
5.3. Государственная итоговая аттестация	20
Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	20
6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы	21
6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение	22
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	23
6.4. Специальные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья	23
6.5. Финансовое обеспечение образовательной программы	24
6.6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	25
Раздел 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ	25

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата по направлению подготовки (далее – ОПОП ВО, образовательная программа, программа бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана и календарного учебного графика (Приложение 1), рабочих программ дисциплин (модулей) и рабочих программ практик (Приложение 2), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 3), оценочных (Приложения 4, 5) и методических материалов, а также иных компонентов.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальные нормативные акты университета в части, касающейся образовательной деятельности.

1.2. Перечень сокращений

ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

УК - универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПКС - профессиональные компетенции, установленные образовательной организацией;

ПС – профессиональный стандарт;
ОТФ - обобщенная трудовая функция;
ТФ - трудовая функция;
ТД - трудовое действие;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
з.е. – зачетная единица;
ЕКС – единый квалификационный справочник;
ФОС – фонд оценочных средств (оценочные материалы);
ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда;
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;
НПР – научно-педагогические работники.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Области и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников

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

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание) (в сфере общественного питания).

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

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

2.2. Задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1 Направленность (профиль, специализация).

Направленность (профиль) ОПОП в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

Технология продуктов общественного питания

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам:

Квалификация, присваиваемая выпускникам: бакалавр (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специ-

альностей и направлений подготовки высшего образования" с изменениями и дополнениями от: 29 января, 20 августа, 13 октября 2014 г., 25 марта, 1 октября 2015 г., 1 декабря 2016 г., 10 апреля 2017 г.).

3.3 Объем программы:

Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.) (Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 (далее – ФГОС ВО).

3.4 Формы обучения:

очная;
заочная.

3.5 Срок получения образования:

при очной форме – 4 года.
при заочной форме обучения – 5 лет.

3.6 Язык(и) реализации программы.

Обучение по ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) Технология продуктов общественного питания осуществляется на русском языке.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции ¹
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оце-

		<p>нивая их достоинства и недостатки;</p> <p>УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>УК-1.5. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;</p> <p>УК-1.6. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</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. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;</p> <p>УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта;</p> <p>УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;</p> <p>УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;</p> <p>УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.5. Соблюдает нормы и установлен-</p>

		ные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем; УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий; УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный; УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения; УК-4.6. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии; УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении.
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	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;

		<p>УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста; УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.</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. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;</p> <p>УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;</p> <p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>
Безопасность жизнедеятельности	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>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;</p> <p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <p>УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;</p> <p>УК-8.5. Способен оказывать первую помощь при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1. Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; 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</p>

		и инвалидами. УК-9.3. Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Соблюдает антикоррупционные стандарты поведения, выявляет коррупционные риски, противодействует коррупционному поведению в профессиональной деятельности УК-11.2. Поддерживает высокий уровень личной и правовой культуры, идентифицирует проявления терроризма, экстремистской идеологии и противодействует им в профессиональной деятельности УК-11.3. Идентифицирует правонарушения террористической направленности, противодействует проявлениям терроризма в профессиональной деятельности

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции ²
Информационно коммуникационную технологию	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ОПК-2.1 – Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов

	профессиональной деятельности	ОПК-2.2 – Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. ОПК-3.1. Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.1 – Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания ОПК-4.2 – Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Организует производство продукции питания ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания

4.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции выпускников определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта.

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

4.3.1. Профессиональные компетенции выпускников, установленные образовательной организацией (ПКС), и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>ПКС-4.2 – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий</p> <p>ПКС-4.3 – Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни</p>	<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).</p> <p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</p>
ПКС-5. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	<p>ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания.</p> <p>ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни</p> <p>ПКС-5.3 - Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве</p> <p>ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории</p> <p>ПКС-5.5 – Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-</p>	<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).</p> <p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</p>

	работке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	ПКС-1.1 – Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания. ПКС-1.4 – Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПКС-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПКС-2.1. Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, ПКС-2.2. Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
ПКС-3. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПКС-3.1. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, ПКС-3.2. Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, ПКС-3.3. Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

4.4. Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы

Соответствие компетенций и составных частей образовательной программы представлено в матрице компетенций

Наименование дисциплин (модулей), практик		Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Индекс	Наименование																					
Б1.	Дисциплины (модули)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б1.О.1	Обязательная часть	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б1.О.1.01	Философия	+				+																
Б1.О.1.02	История России					+																
Б1.О.1.03	Иностранный язык				+																	
Б1.О.1.04	Экономическая теория										+											
Б1.О.1.05	Менеджмент			+			+															
Б1.О.1.06	Маркетинг		+														+					
Б1.О.1.07	Высшая математика	+																				
Б1.О.1.08	Физика													+								
Б1.О.1.09	Информатика и информационные технологии												+									
Б1.О.1.10	Механика													+								
Б1.О.1.11	Химия													+								
Б1.О.1.12	Основы военной подготовки								+													
Б1.О.1.12.01	Безопасность жизнедеятельности								+													
Б1.О.1.12.02	Основы военной подготовки								+													
Б1.О.1.13	Технология продукции общественного питания															+						+
Б1.О.1.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																+	+				
Б1.О.1.15	Товароведение продовольственных товаров														+		+					+
Б1.О.1.16	Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств													+	+							
Б1.О.1.17	Процессы и аппараты пищевых производств														+	+						
Б1.О.1.18	Оборудование предприятий общественного питания														+							+

Наименование дисциплин (модулей), практик		Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)				
																		1	2	3	4	5
Индекс	Наименование																					
	ние зданий																					
Б1.В.1.03	Специализированное оборудование предприятий общественного питания																					+
Б1.В.1.04	Технология продуктов общественного питания																				+	+
Б1.В.1.05	Проектирование предприятий общественного питания																		+	+		
Б1.В.1.06	Технология продуктов функционального питания																				+	+
Б1.В.1.07	Технология продуктов лечебного и профилактического питания																				+	+
Б1.В.1.08	Технология блюд национальной и мировой кухни																				+	+
Б1.В.1.09	Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании																					+
Б1.В.1.ДЭ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДЭ.1																				+	+
Б1.В.1.ДЭ.01.01	Барное дело																				+	+
Б1.В.1.ДЭ.01.02	Безалкогольные и алкогольные напитки																				+	+
Б1.В.1.ДЭ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДЭ.2																				+	+
Б1.В.1.ДЭ.02.01	Продукты питания в отечественной и зарубежной истории																					+
Б1.В.1.ДЭ.02.02	История национальной кухни																					+
Б1.ОД.	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту								+													
Б1.ОД.ДЭ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту								+													
Б1.ОД.ДЭ.01.01	Общая физическая подготовка								+													
Б1.ОД.ДЭ.01.02	Легкая атлетика								+													
Б2.	Практика		+				+		+							+	+	+	+	+	+	+
Б2.О	Обязательная часть		+				+		+							+	+			+	+	+
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)								+							+						
Б2.О.02(У)	Учебная практика (технологическая практика)		+				+									+						

Наименование дисциплин (модулей), практик		Универсальные компетенции (УК)											Общепрофессиональные компетенции (ОПК)					Профессиональные компетенции определяемые самостоятельно (ПКС)				
																		1	2	3	4	5
Индекс	Наименование																					
Б2.О.03(Пд)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)																			+	+	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	+	+	+	+	+
Б2.В.01(П)	Производственная практика (технологическая практика)																				+	+
Б2.В.02(П)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)																	+	+	+		
Б3.	Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ФТД.	Факультативные дисциплины																				+	+
ФТД.01	Введение в технологию продуктов питания																				+	
ФТД.02	Техника пищевых производств																					+

Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1. Структура программы и объем по блокам

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков (з.е.)
Блок 1	Дисциплины (модули)	В соответствии с ФГОС ВО (не менее 162)
	Обязательная часть	142
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	56
Блок 2	Практика	В соответствии с ФГОС ВО (не менее 21)
	Обязательная часть	15
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	В соответствии с ФГОС ВО (не менее 9)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9
Объем программы бакалавриата		240

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;

- в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Порядок освоения обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, регламентируется локальным нормативным актом университета.

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). К обязательной части программы бакалавриата относятся:

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 "Дисциплины (модули)";

- обязательные дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией самостоятельно;

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема программы бакалавриата.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем контактной работы в рамках настоящей ОПОП ВО составляет 48,73 % по очной форме обучения.

Объем и содержание каждого вида контактной работы при реализации настоящей ОПОП ВО определяются в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 22.12.2014 № 1601 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре» и ежегодными приказами ректора Университета об учебной нагрузке и Положением о контактной работе обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

5.2. Виды и типы практик

В Блок 2 «Практика» программы бакалавриата входят учебная и производственная практики (далее – практики):

1) типы учебной практики:

а) ознакомительная практика;

б) технологическая практика.

2) типы производственной практики:

а) технологическая практика;

б) организационно-управленческая практика;

г) преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Эти типы практики являются обязательной.

5.3. Государственная итоговая аттестация

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

1) выполнение к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

6.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы

Университет располагает на праве оперативного управления соответствующей действующим санитарно-техническим нормам материально-технической базой (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом (проведение теорети-

ческой, практической, лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы обучающихся).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории, так и вне университета.

ЭИОС обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей) ФГОС ВО 3++, программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование ЭИОС осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

6.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Учебные аудитории укомплектованы мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации обучающимся (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы и т.д.).

Проекционное оборудование предусмотрено для проведения большинства лекционных занятий по дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий расписанием предусмотрены компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Университет обеспечен необходимым комплектом специализированного лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Перечень и состав необходимого программного обеспечения соотносится с выбранной направленностью (профилем) образовательной программы, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению по мере необходимости.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется рабочими программами дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Конкретные требования к материально-техническому обеспечению определяются в рабочих программах дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся по образовательной программе оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в ЭИОС.

Подробная информация о материально-технической оснащенности образовательного процесса представлена в Приложении 7.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее (Приложение 8).

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы составляет 100% и включает в себя: рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям), практикам и методические и иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

При проведении учебных занятий организация обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей Брянской области).

Актуализация рабочих программ дисциплин (модулей), практик, осуществляется по мере необходимости в части рекомендуемой литературы, лицензионного программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах университета.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Кадровые условия реализации образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС ВО, а именно:

- квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития);

- не менее 70 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых университетом к реализации ОПОП 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).

- доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих 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), в общем числе

педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 60 процентов.

Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования представлена в приложении 9.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), в общем числе педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 процентов (Приложение 10).

Научные работники участвуют в реализации образовательной программы, формируют у обучающихся профессиональные качества по избранным профессии, развивают у обучающихся самостоятельность, инициативу, творческие способности.

6.4. Специальные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Образовательная программа адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

При наличии заявления от обучающегося с ограниченными возможностями здоровья или инвалида, ему предоставляются специальные условия для получения образования с учетом его нозологии в пределах ресурсных возможностей университета в рамках установленных законодательством требований.

Специальные условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ОВЗ и инвалидов включают в себя: использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организации, осуществляющей образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

В университете созданы и предоставляются в рамках освоения данной ОПОП следующие специальные условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ОВЗ и инвалидов:

1. Безбарьерная среда, обеспечивающая инвалидам и лицам с ОВЗ, вне зависимости от происхождения, характера и серьезности их психофизических отличий, доступность прилегающей к образовательному учреждению территории, входных путей, путей перемещения внутри зданий.

Для обеспечения доступа маломобильных граждан в здания университета, учебные корпуса 1, 4, оборудованы пандусами, поручнями и расширенными дверными проёмами, а также системой вызова персонала для инвалидов (кнопка вызова персонала).

В университете имеются две мобильные подъемные платформы с электроприводом, а также гусенично-лестничное устройство. При необходимости, платформы могут быть перевезены и использованы в любом учебном корпусе и (или) общежитии.

Ширина коридоров учебных корпусов соответствует нормативным требованиям для пе-

редвижения инвалидов-колясочников. В учебных корпусах 1 и 4 оборудована санитарно-гигиеническая комната для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Все учебные корпуса оборудованы предупреждающими знаками-наклейками для слабовидящих «Осторожно! Препятствие. Стеклодверь».

Официальный сайт университета имеет версию для слабовидящих.

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

Для обучающихся с ОВЗ и инвалидов по слуху и зрению в научной библиотеке и в отдельных учебных аудиториях имеются рабочие места, оборудованные специальными техническими устройствами (тактильный дисплей Брайля и принтер для печати шрифтом Брайля, читающее устройство SARS CE, портативное переносное устройство «Индукционная петля», компьютеры со встроенной индукционной петлей и программой озвучки. При необходимости, данное оборудование может быть перераспределено между корпусами университета.

На территории по адресу Советская 2а имеется будка для собаки-поводыря. Обучающимся с ослабленным зрением предоставляется сурдопереводчик.

3. В учебный план включен адаптационный модуль (элективные дисциплины), отмеченный специальным значком, – элемент адаптированной образовательной программы, направленный на минимизацию и устранение влияния ограничений здоровья при формировании необходимых компетенций у обучающихся с ОВЗ и обучающихся инвалидов, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, способствующий освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации данной категории обучающихся: «Основы профессиональной деятельности» и «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

4. Рабочая программа дисциплины «Физическая культура и спорт» предусматривает порядок освоения дисциплины с учетом нозологии обучающихся с ОВЗ и инвалидов.

5. Выбор мест прохождения практик для обучающихся с ОВЗ и инвалидов производится с учетом состояния здоровья данной категории лиц и требований по доступности.

6. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

Особенности проведения вступительных испытаний, планирования и организации образовательного процесса для лиц с ОВЗ и инвалидов регламентируются локальными нормативными актами университета в соответствии с действующим законодательством.

Университетом обеспечено размещение информации о наличии условий для обучения лиц с ОВЗ и инвалидов на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной среде Интернет.

6.5. Финансовое обеспечение образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации данной образовательной программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Минобрнауки России базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

6.6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В соответствии со ст. 95 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и на основании письма Департамента государственной политики в сфере высшего образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 февраля 2018г. № 05-436 «О методических рекомендациях» в университете было утверждено приказом ректора от 23.03.2018 № 36 §39 «Положение о проведении внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

В соответствии с указанным локальным актом, в целях получения максимально объективной информации о качестве подготовки обучающихся в рамках освоения образовательной программы, проводится регулярная внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся с привлечением педагогических работников университета, других образовательных организаций, а также представителей организаций-работодателей.

Внутренняя система оценки качества образования включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников; входной контроль уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины и контроль наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (в форме тестирования); проведение анкетирования обучающихся с целью изучения степени их удовлетворенности качеством образовательного процесса с предоставлением им возможности оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по данной программе требованиям ФГОС ВО.

Раздел 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ