



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Учёным советом  
Сибирского университета  
потребительской кооперации (СибУПК)  
(протокол от 31 мая 2023 г. № 11)

Председатель Учёного совета  
В.И. Бакайтис



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа бакалавриата

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Направленность (профиль): Технология продукции и организация  
в предприятиях питания

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Новосибирск  
2023

## СОГЛАСОВАНО

Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

 Е.А. СОЛОМИНА

«31»  2023 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании

"Кейтеринг Анны Сидевич"

Вице Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтерье ICA

 А.Б. СИДЕВИЧ

«31»  2023 г.

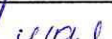
Проректор по учебной работе

 Л.В. ВАТЛИНА

«31»  2023 г.

Заместитель проректора по воспитательной работе

 Ю.Г. МУХИНА

«31»  2023 г.

Председатель Совета обучающихся

 Э.С. ЛУЦЫК

«31»  2023 г.

Председатель Совета родителей

 Ю.И. РАЗУМОВИЧ

«31»  2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 31.05.2023 г. № 9.

Заведующий кафедрой технологии и  
организации общественного питания

  
С.Ю. ГЛЕБОВА

## Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **1.1. Назначение образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания» представляет собой комплект документов, разработанный и утвержденный в университете на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047, зарегистрированного в Минюсте РФ 9 сентября 2020 года № 59723.

Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания» предназначена для регламентации основных положений нормативного, учебно-методического, организационного, ресурсного обеспечения подготовки высококвалифицированных специалистов в сфере общественного питания, в том числе, в области ресторанного дела, способных управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

### **1.2. Нормативные документы**

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в ред. от 16 апреля 2022 года);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 года № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 февраля 2016 года № 86, от 28 апреля 2016 года № 502, от 27 марта 2020 года № 490);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047, зарегистрированный в Минюсте России 9 сентября 2020 года № 59723;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»», зарегистрированный в Минюсте России 2 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»», зарегистрированный в Минюсте России 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004;

– Локальные нормативные акты автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК).

### **1.3. Перечень сокращений**

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования,

ВО – высшее образование,

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа,

УК – универсальные компетенции,

ОПК – общепрофессиональные компетенции,

ПК – профессиональные компетенции,

ОТФ – обобщенная трудовая функция,

ТД – трудовое действие,

ТФ – трудовая функция,

з.е. – зачетные единицы,

ИДК – индикатор достижения компетенции

ПС – профессиональный стандарт,

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья,

АОП – адаптированная образовательная программа.

## **Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников**

**Область** профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей);

**Объектами** профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- центральный офис сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению **задач профессиональной деятельности следующих типов:**

- технологический;
- организационно-управленческий.

**2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом**

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)			
22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации 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)	D.6 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей)			
33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)	B.6 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

**2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности
<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)</p>	<p>технологический</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания;</li> <li>- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</li> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</li> <li>- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</li> <li>- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</li> <li>- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- заготовочные предприятия питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>

		<p>оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия</p>	
	<p>организационно-управленческий</p>	<p>- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>- установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>- операционное планирование на предприятии;</p> <p>- организация документооборота по производству;</p> <p>- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания</p>	
<p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей)</p>	<p>организационно - управленческий</p>	<p>- организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания;</p> <p>- эффективное взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами;</p> <p>- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>- продукция питания различного назначения;</p> <p>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>- технологическое оборудование;</p> <p>- производственный процесс;</p> <p>- услуги общественного питания;</p> <p>- предприятия общественного питания различных типов;</p> <p>- центральный офис сети предприятий питания;</p> <p>- нормативная и технологическая документация</p>

		коллективе; - контроль финансовых и материальных ресурсов	
--	--	-----------------------------------------------------------------	--

**Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ,  
РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ  
19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**3.1. Направленность (профиль) образовательной программы**

Направленность (профиль) образовательной программы:

- «Технология продукции и организация в предприятиях питания».

**3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:**  
бакалавр.

**3.3. Формы обучения:** очная, заочная.

**3.4. Объем образовательной программы:** 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

**3.5. Срок получения образования по образовательной программе,** включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий:

- в очной форме обучения составляет 4 года.
- в заочной форме обучения составляет 4 года 6 месяцев.

**3.6. Язык реализации образовательной программы**

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

**Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Программа бакалавриата устанавливает следующие универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИДК)
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,	УК1.1 Осуществляет мониторинг и поиск информации в области профессиональной деятельности УК1.2 Работает с достоверными источниками информации УК1.3 Критически анализирует и обобщает информацию для



	применять системный подход для решения поставленных задач	решения поставленных задач, применяя теоретические и эмпирические, количественные и качественные методы, системный подход УК1.4 Оценивая процессы и результаты, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует выводы и точку зрения УК1.5 Готовит справочные и информационно-аналитические материалы, предлагает варианты решения поставленных задач
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	УК2.1 При разработке и реализации проекта руководствуется Законодательством РФ, иными нормативными правовыми актами, методическими документами, регламентирующими профессиональную деятельность УК2.2 При разработке проекта определяет цель(и), перечень задач и связи между ними УК2.3 Предлагает оптимальные способы (методы) решения поставленных в проекте задач и ожидаемые результаты; оценивает способы (методы) и результаты на соответствие цели проекта УК2.4 При реализации проекта корректирует способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений УК2.5 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК3.1 Признает эффективность командной работы, определяет свою роль, несет ответственность за результат УК3.2 Обменивается информацией, предоставляет результаты работы и согласовывает свою деятельность с заинтересованными сторонами УК3.3 Строит продуктивное взаимодействие с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур, соблюдая этико-культурные нормы и установленные правила УК3.4 С учетом своей роли планирует, распределяет, организует, выполняет, координирует, контролирует и оценивает работу УК3.5 Применяет знания психологии в работе с группой, потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК4.1 Выбирает стиль общения и язык жестов в процессе межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии с учетом цели и условий общения УК4.2 Ведет деловую документацию в области профессиональной деятельности на русском языке с учетом норм русского языка и современных требований к оформлению документов УК4.3 Выполняет перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский язык в целях расширения профессиональной информации УК4.4 Публично выступает на русском языке (доклады, презентации, совещания, переговоры), строит свое выступление в соответствии с аудиторией и целью с учетом деловой этики и культурных норм УК4.5 Устно обсуждает результаты своей деятельности и профессиональные вопросы на иностранном языке с учетом деловой этики и культурных норм
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-	УК5.1 Признает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем

	историческом, этическом и философском контекстах	УК5.2 Толерантно воспринимает межкультурное разнообразие, исходя из социально-исторического, этического и философского контекстов УК5.3 Предлагает решение конфликтных (проблемных) ситуаций, возникающих на основе межкультурных противоречий УК5.4 Анализирует конфликтные ситуации в целях их профилактики и прогнозирования, опираясь на культурно-психологические особенности оппонентов, историческое и философское знание
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	УК6.1 Осуществляет планирование, оценивает сроки выполнения и трудоемкость выполняемых работ УК6.2 Несет индивидуальную ответственность за эффективное и качественное выполнение своей работы УК6.3 Определяет направления личностного развития и профессионального роста УК6.4 Выстраивает траекторию личностного развития и профессионального роста на основе принципов образования в течение всей жизни; строит профессиональную карьеру УК6.5 Применяет принципы тайм-менеджмента для обеспечения личной эффективности
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК7.1 Поддерживает должный уровень физической формы путем занятий физической культурой (спортом) УК7.2 Поддерживает должный уровень физической формы, придерживаясь требований санитарии и гигиены, индивидуальной и профессиональной, здорового образа жизни
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	УК8.1 Выполняет требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества УК8.2 Готов к индивидуальной защите и оказанию первой помощи в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах УК8.3 Выполняет внутренний трудовой порядок
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК9.1 Учитывает общие и специфические закономерности психического развития лиц с ограниченными возможностями здоровья в процессе профессиональной деятельности УК9.2 Создает психологически безопасную профессиональную среду при работе с различными категориями лиц с ограниченными возможностями здоровья
Экономическая культура, в том числе финансовая	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения	УК10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК10.2 Применяет методы личного экономического и

грамотность	в различных областях жизнедеятельности	финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических 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 коррупционному поведению	УК11.1 Формирует гражданскую позицию посредством квалификации коррупционного поведения и его пресечения

**4.2. Программа бакалавриата устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК)
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Делает обоснованный выбор современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
Естественные научные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Владеет методиками физико-химических, химических, биохимических и микробиологических исследований пищевых продуктов ОПК-2.2. Проводит экспертизу пищевой продукции, применяя современные методы исследований
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Эксплуатирует современное технологическое оборудование и приборы индустрии питания, используя знания инженерных процессов ОПК-3.2. Проектирует предприятия общественного питания, используя знания инженерных процессов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Осуществляет прием и хранение сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, реализацию продукции общественного питания и организацию ее потребления на месте с учетом требований санитарии и гигиены питания ОПК-4.2. Разрабатывает пищевую продукцию на основе знания принципов здорового питания, физиологических процессов организма человека и процессов, формирующих качество продукции общественного питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Разрабатывает документацию, необходимую для производства продукции питания ОПК-5.2. Разрабатывает производственно-технологические процессы предприятия питания ОПК-5.3. Определяет потребность в сырьевых, материально-

		<p>технических, кадровых и прочих ресурсах для производства заданных объемов продукции питания</p> <p>ОПК-5.4. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг предприятия питания</p> <p>ОПК-5.5. Составляет план производства продукции питания в стоимостном выражении и контролирует его выполнение</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**4.3. Программа бакалавриата устанавливает следующие профессиональные компетенции выпускников, соотнесенные с характеристиками профессиональной деятельности**

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИДК)	Основание
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания;</li> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</li> <li>- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</li> <li>- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- технологическое оборудование; производственный процесс;</li> <li>- заготовочные предприятия питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>	ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Разрабатывает и готовит к внедрению системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции ПК-1.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания ПК-1.3. Составляет планы ХАССП для технологических процессов производства продукции общественного питания ПК-1.4. Контролирует соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (D/02.6)

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания;</li> <li>- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</li> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;</li> <li>- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</li> <li>- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- технологическое оборудование; производственный процесс;</li> <li>- заготовочные предприятия питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>	<p>ПК-2. Способен рационально вести и своевременно обновлять технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p> <p>ПК-2.2. Контролирует технологические параметры и режимы, соблюдение технологической дисциплины в цехах при производстве продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>ПК-2.3. Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>ПК-2.4. Разрабатывает и готовит к внедрению новую пищевую продукцию и технологические процессы ее производства на основе знания свойств растительного и животного сырья, вспомогательных компонентов, процессов, формирующих качество продукции общественного питания, закономерностей выбора способа производства пищевых продуктов и исторически сложившихся структур производства предприятий питания</p> <p>ПК-2.5. Владеет навыками ведения процессов производства и обслуживания в предприятиях Fine dining</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (D/01.6)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания;</li> <li>- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- методы и средства испытаний и</li> </ul>	<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового</p>	<p>ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Проводит расчеты</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (D/03.6)</p>

<p>производство;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</li> <li>- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</li> <li>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия</li> </ul>	<p>контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- заготовочные предприятия питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>	<p>изготовления и специализированных продуктов питания</p>	<p>технологических линий, цехов, производственных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий общественного питания</p> <p>ПК-3.3. Использует при проектировании производств продукции питания системы автоматизированного проектирования, программное обеспечение и информационные технологии</p> <p>ПК-3.4. Проводит расчеты производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p> <p>ПК-3.5. Проводит мониторинг работы оборудования для оценки ее эффективности, анализирует опасные факторы проектируемой или реконструируемой производственной среды</p> <p>ПК-3.6. Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания</p>	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</p>				
<p>- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p>	<p>ПК-4. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации</p>	<p>ПК-4.1. Разрабатывает и при возникновении необходимости вносит изменения в технологическую и</p>	<p>22.005 Специалист по технологии продукции и организации</p>

<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- установка критериев и показателей эффективности работы производства;</li> <li>- операционное планирование на предприятии;</li> <li>- организация документооборота по производству;</li> <li>- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания</li> <li>- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</li> <li>- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</li> <li>- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</li> <li>- контроль финансовых и материальных ресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- технологическое оборудование;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- услуги общественного питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>	<p>технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания</p>	<p>эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания</p> <p>ПК-4.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания</p> <p>ПК-4.3. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продукции общественного питания в целях оптимизации технологического процесса производства</p> <p>ПК-4.4 Применяет современные технологии контроля и управления для организации эффективного производственного процесса в предприятии питания</p> <p>ПК-4.5. Разрабатывает мероприятия по вовлеченности персонала предприятия в совершенствование производственной системы</p> <p>ПК-4.6. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>ПК-4.7. Разрабатывает и проводит мероприятия по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания</p>	<p>(D/01.6)общественного питания</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------



<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</li> <li>- установка критериев и показателей эффективности работы производства;</li> <li>- операционное планирование на предприятии;</li> <li>- организация документооборота по производству;</li> <li>- организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания;</li> <li>- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</li> <li>- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</li> <li>- контроль финансовых и материальных ресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- услуги общественного питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>	<p>ПК-5. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-5.1. Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов), координирует и контролирует деятельность подразделения, в чьем ведении находится персонал предприятия питания</p> <p>ПК-5.2. Оценивает материальные ресурсы департаментов (служб, отделов) предприятия</p> <p>ПК-5.3. Осуществляет деловые и межличностные коммуникации, проводит совещания в трудовом коллективе</p> <p>ПК-5.4. Осуществляет планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-5.5. Координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов)</p> <p>ПК-5.6. Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания (В/01.6)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</li> <li>- организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания;</li> <li>- эффективное взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами;</li> <li>- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</li> <li>- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</li> <li>- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- производственный процесс;</li> <li>- услуги общественного питания;</li> <li>- предприятия общественного питания различных типов;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания;</li> <li>- нормативная и технологическая документация</li> </ul>	<p>ПК-6. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями услуг предприятия питания и заинтересованными сторонами</p>	<p>ПК-6.1. Проводит встречи, переговоры и презентации продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ПК-6.2. Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров предприятия питания и заинтересованных сторон</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания (В/02.6)</p>

разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

## Раздел 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

### 5.1. Структура и объём ОПОП в зачетных единицах, в том числе по блокам

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

В соответствии с ФГОС ВО структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

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

Программа бакалавриата 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.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном локальными нормативными актами. Для инвалидов и лиц с ОВЗ в университете установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Программа бакалавриата обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. (ФГОС)	Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	198
Блок 2	Практика	не менее 21	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

### 5.2. Типы практик с указанием их объема (в часах и з.е.)

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В программе бакалавриата в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

Обязательная часть

а) учебная практика:

– ознакомительная практика;

– технологическая (исполнительская) практика;

б) производственная практика:

– технологическая (организационная) практика;

– организационно-управленческая практика.

ОПОП устанавливает в качестве обязательных 4 типа практик: ознакомительная, технологическая (исполнительская), технологическая (организационная) и организационно-управленческая.

Вид Тип практики	Кол-во часов	Кол-во з.е.
Обязательная часть		
Учебная практика: - ознакомительная практика;	108	3
- технологическая (исполнительская) практика	324	9
Производственная практика: - технологическая (организационная) практика;	324	9
- организационно-управленческая практика.	432	12

### **5.3. Государственная итоговая аттестация (в з.е.)**

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена – 3 з.е.

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы – 6 з.е.

### **5.4. Перечень других компонентов ОПОП**

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания» включает:

1. Учебный план, утвержденный протоколом Ученого совета от 31.05.2023 г. № 11.
2. Календарный учебный график.
3. Рабочие программы дисциплин.
4. Рабочие программы практик.
5. Программу государственной итоговой аттестации.
6. Оценочные и методические материалы.
7. Рабочая программа воспитания.
8. Календарный план воспитательной работы

Иные компоненты в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания» – отсутствуют

## **Раздел 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП**

### **6.1. Сведения о кадровом обеспечении**

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

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

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).

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 (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета 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).

### ***6.2. Сведения об учебно-методическом обеспечении***

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), 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;

В случае реализации программы бакалавриата с применением дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

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

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

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

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

### ***6.3. Сведения о материально-техническом обеспечении***

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **Раздел 7 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках действующей в университете внутренней системы оценки качества образования, а также внешней оценки.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках электронных социологических опросов.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов выполнения курсовых работ).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием занятий и календарным графиком. Предусмотрены следующие формы и средства текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля освоения изученных учебных дисциплин (модулей), практик. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине (модулю), практике.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО разработаны оценочные материалы, в состав которых входят фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В фонды оценочных средств включаются: контрольные вопросы и типовые задания для занятий семинарского типа и самостоятельной работы, зачетов и экзаменов; тестовые задания; тематика курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные оценочные материалы, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

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

Внешняя оценка результатов обучения по дисциплинам образовательной программы осуществляется также в ходе Федеральных интернет-экзаменов в сфере

профессионального образования (ФЭПО) и Федерального интернет-экзамена для выпускников бакалавриата (ФИЭБ).

## **Раздел 8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

8.1. В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Сибирском университете потребительской кооперации (утверждено Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС.

8.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам:

8.2.1. В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в Сибирском университете потребительской кооперации, а также оказания им при этом необходимой помощи (утвержден Ученым советом, протокол от 01.03.2023 № 7):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля); присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика, дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов,

локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

8.2.3. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

#### **СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП:**

Глебова Светлана Юрьевна - канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

Коротеева Евгения Александровна - канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания