

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.09.2026 08:00:12
Уникальный программный идентификатор:
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcba6ff48e

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
С.В. Дрожжина

Приказ от «25» марта 2026 г. № 1330н

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
БАКАЛАВРИАТ**

Донецк – 2026

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

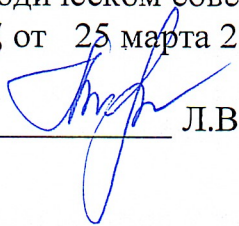
Зав. кафедрой технологии и
организации производства
продуктов имени А.Ф. Коршуновой  К.А. Антошина

Доцент кафедры технологии и
организации производства
продуктов имени А.Ф. Коршуновой  С.В. Владимиров

Рассмотрено на заседании кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 26 от «24» февраля 2025г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № 7 от 24 февраля 2026 г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
(протокол № 7 от 25 марта 2026г.)

Председатель  Л.В. Крылова

© Коллектив авторов, 2026
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1. Назначение основной образовательной программы высшего профессионального образования (ОПОП ВО).....	5
1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата.....	5
1.3. Перечень сокращений.....	7
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников..	7
2.1.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников.....	8
2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников.....	8
2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	8
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО.....	11
2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами.....	12
РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО.....	12
3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО.....	12
3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.....	13
3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки.....	13
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	14
3.5. Объем (трудоемкость) программы.....	14
3.6. Формы обучения.....	14
3.7. Срок получения образования.....	15
3.8. Язык реализации программы.....	15
3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (<i>при наличии</i>).....	15
3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.....	15
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО...	15
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	16
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	20
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	20
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (<i>при наличии</i>).....	22
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	22
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО...	27
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО.....	27
5.1. Структура и объем программы.....	28
5.2. Объем обязательной части образовательной программы.....	29
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.....	29
5.3.1. Учебный план.....	29
5.3.2. Календарный учебный график.....	30
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	30
5.3.4. Программы практик.....	30
5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	31
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации.....	31
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО.....	32
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата.....	32
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО.....	32
6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО.....	33
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО.....	41
6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций.....	42
6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО.....	44
6.5. Рабочая программа воспитания.....	45
РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	47
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	49

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ») по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023г. №1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденный

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047 с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 г. № 208;

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

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»;

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

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.02.2023 г. № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

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

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

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

- Письмо Минобрнауки России от 21 апреля 2023 г. №МН-11/1516-ПК «О направлении проекта модуля»;

- Письмо Минобрнауки России от 14 июня 2023 г. №МН-5/179660 «О направлении модуля»;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30 марта 2023 г. № 344;

- локальные акты ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Область и сферы профессиональной деятельности, в которых могут работать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

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).

2.1.2. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

технологический;

организационно-управленческий;
 проектный;
 научно-исследовательский.

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье;
- продукты питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- объединение сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.

2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	Технологический	Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продукты питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
	Организационно-управленческий	Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания
	Проектный	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Научно-исследовательский	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,	Технологический	Организация и осуществление технологического	Продукты питания различного назначения; методы и средства

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)		процесса производства кулинарной продукции	испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Организационно-управленческий	Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания
	Проектный	Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация
	Научно-исследовательский	Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		индустриального производства кулинарной продукции	качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		
1.	22.004	Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019г. № 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019г., регистрационный № 56285)
2.	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. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020г., регистрационный № 59004)
3.	22.008	Профессиональный стандарт "Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 557н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2020г., регистрационный № 60007)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
4.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии ПК)

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области промышленного производства кулинарной продукции, сервиса и оказания услуг населению в сфере общественного питания посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного выполнения профессиональной деятельности в области промышленного производства кулинарной продукции, сервиса и оказания услуг населению в сфере общественного питания;
- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;
- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает подготовку бакалавров, обладающих системой профессиональных знаний в области обработки,

переработки, хранения продовольственного сырья на предприятиях питания; производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатации технологического оборудования предприятий питания; разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организации производства и обслуживания на предприятиях питания; контроля за эффективной деятельностью предприятий питания; контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирования и реконструкции предприятий питания.

В процессе освоения ОПОП ВО обучающиеся знакомятся с исследованиями ученых и специалистов в области технологии продукции и организации производства и обслуживания потребителей в сфере общественного питания, являющихся представителями научной школы ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;
- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, учитывающие требования профессиональных стандартов.
- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

3.3. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

Направленность (профиль) программы – программа бакалавриата реализуемая в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы бакалавриата – бакалавр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем образовательной программы составляет 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

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.

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе бакалавриата - очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы *нет*.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *допускается*.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в заочной форме обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ срок обучения может быть увеличен по их заявлению не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС ВО для соответствующей формы обучения.

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы *(при наличии)*

Сетевая форма реализации образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания не используется.

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий Часть дисциплин (модулей) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, размещаются платформе *Moodle*.

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья *(при наличии)*

ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания частично адаптирована для инвалидов и лиц с ОВЗ.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

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

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 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).

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменимости
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской	ИДК-1 _{УК-4} Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2 _{УК-4} Представляет результаты

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3_{УК-4} Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4_{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1_{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3_{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп ИДК-4_{УК-5} Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. ИДК-5_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-6_{УК-5} Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		традиций мира. ИДК-7 _{УК-5} Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
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	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровье сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 _{УК-8} Решает проблемы, связанные с

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2 _{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками 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	ИДК-1 _{УК-10} Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач ИДК-2 _{УК-10} Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИДК-3 _{УК-10} Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	противодействовать им в профессиональной деятельности	

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-1} Использует методы и способы формализации, алгоритмизации и решения поставленных задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий ИДК-4 _{ОПК-1} Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации, проведения анализа текущей деятельности предприятий питания ИДК-5 _{ОПК-1} Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		опасности
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

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

Не предусмотрены ОПОП ВО.

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>технологический</u>				
Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продукты питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПС «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»
Организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества	ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-2} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства	ПС «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	сырья и готовой продукции; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация		биотехнологической продукции ИДК-2 _{ПК-2} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции	
Тип задач профессиональной деятельности <u>организационно-управленческий</u>				
Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий	ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование	ПС «Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности»

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	питания		рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции	
Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИДК-2 _{ПК-4} Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИДК-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПС «Руководитель предприятия питания»
Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1 _{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2 _{ПК-5} Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
	питания; нормативная и технологическая документация			
Планирование, организация и управление производством кулинарной продукции	Процесс производства продукции и услуг; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1 _{ПК-6} Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2 _{ПК-6} Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3 _{ПК-6} Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей
Тип задач профессиональной деятельности <u>проектный</u>				
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-7} Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; технологическое оборудование; производственный процесс; заготовочные предприятия общественного питания; объединение сети предприятий питания; нормативная и технологическая документация	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3 _{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей
Тип задач профессиональной деятельности <u>научно-исследовательский</u>				
Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1 _{ПК-9} Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3 _{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	Продовольственное сырье; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; производственный процесс; нормативная и технологическая документация	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2 _{ПК-10} Владеет методами научных исследований ИДК-3 _{ПК-10} Способен проводить научные исследования	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов, изучение потребностей работодателей

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2 и 3.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	<i>Не менее 162 з.е.</i>
	Обязательная часть:	105,0 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	105,0 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>Не менее 21 з.е.</i>
	Обязательная часть:	21 з.е.

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	-
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	Не менее 9 з.е.
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9,0 з.е.
Объем программы		240 з.е.

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы (в том числе регламентируемые ФГОС ВО)	Объем в з.е./%
История России	4 з.е./ 1,67%
Основы российской государственности	2 з.е./ 0,83%
Основы охраны труда	3 з.е./ 1,25%
Правоведение	4 з.е./ 1,67%
Естественнонаучная картина мира	3 з.е./ 1,25%
Иностранный язык	7 з.е./ 2,92%
Русский язык и культура речи	4 з.е./ 1,67%
Психология	3 з.е./ 1,25%
Экономическая теория. Экономика	2 з.е./ 0,83%
Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии	5 з.е./ 1,25%
Высшая математика	6 з.е./ 2,50%
Этика и эстетика	3 з.е./ 1,25%
Философия	4 з.е./ 1,67%
Безопасность жизнедеятельности	2 з.е./ 0,83%
Физическая культура и спорт	2 з.е./ 0,83%
Менеджмент	3 з.е./ 1,25%
Маркетинг	3 з.е./ 1,25%
Физика	4 з.е./ 1,67%
Электротехника и электроника	3 з.е./ 1,25%
Политология	3 з.е./ 1,25%
Основы научных исследований	4 з.е./ 1,67%
Интеллектуальная собственность	3 з.е./ 1,25%
Социология	2 з.е./ 0,83%
Экология	2 з.е./ 0,83%
Неорганическая химия	4 з.е./ 1,67%
Физическая и коллоидная химия	4 з.е./ 1,67%
Аналитическая химия и физико-химические методы исследований	4 з.е./ 1,67%
Органическая химия	4 з.е./ 1,67%
Биохимия	3 з.е./ 1,25%
Педагогика	3 з.е./ 1,25%
Системы искусственного интеллекта	2 з.е./ 0,83%

Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы (в том числе регламентируемые ФГОС ВО)	Объем в з.е./%
Учебная ознакомительная практика	6 з.е./ 2,5%
Производственная технологическая практика	6 з.е./ 2,5%
Производственная организационно-управленческая практика	6 з.е./ 2,5%
Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	3 з.е./ 1,25%
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	126 з.е./52,5%
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	<i>Не предусмотрено ФГОС ВО</i>

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных

разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа бакалавриата содержит элективные дисциплины (модули) в объеме 27,0 з.е. и 378 часа по дисциплине физическая культура и спорт.

Образовательная программа бакалавриата содержит факультативные дисциплины (модули) в объеме 6 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы бакалавриата.

5.3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разрабатываются и утверждаются 72 рабочих программ учебных дисциплин (модулей), в том числе элективных и факультативных.

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В обязательную часть Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы учебной и производственной практик:

1. Учебная ознакомительная практика – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1,6,11; ПК-1.
2. Производственная технологическая практика – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1,6,11; ПК-1.
3. Производственная организационно-управленческая практика – 6,0 з.е., направленная на формирование УК-1,2,6,10,11; ПК-1,3,4,6.
4. Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа – 3,0 з.е., направленная на формирование УК-1-11; ПК-1-10.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

5.3.5 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, курсовых работ, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов, зачетов, зачетов с оценкой и аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

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

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями).

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО Технология продукции и организация общественного питания соответствует требованиям ФГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО бакалавриата, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации.

Для проведения учебных занятий используется мультимедийное оборудование, которое способствует качественному осуществлению образовательного процесса.

Для формирования у обучающихся практических навыков имеются специально оборудованные аудитории, компьютерные классы, лаборатории в соответствии с профилем образовательной программы.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» имеется подключение к сети «Интернет» через 2 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек, функционирует единая

компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов и 4 общежития, хостинг с технической поддержкой сайтов структурных подразделений ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Технологическая сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно модернизируется и расширяется, в том числе в связи с запуском СКУД (системы контроля и управления доступом) по всем учебным корпусам и общежитиям университета.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в рамках перехода на импортозамещение изучает рынок российского лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, а также компьютерной и оргтехники российских производителей для обеспечения образовательной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Состав программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернуты зоны бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которые обеспечиваются 70 точками доступа во всех корпусах и общежитиях ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями экономической науки и практики в области экономики, финансов и кредита, банковского дела, бухгалтерского учета и т.д.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает более 1 млн. 592 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 601 тыс. документов.

Электронные документы насчитывают 970 тыс. документов, в т.ч. более 72 тыс. электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 41,7 %, учебная литература – 43,3 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 6 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и имеет доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлениями подготовки.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной и учебно-методической литературы, включает официальные справочные и нормативные документы.

Фонд периодики представлен современными профессиональными печатными и электронными документами, изданными за последние 5 лет, которые отвечают потребностям образовательного процесса ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Фонд научной литературы представлен монографиями, сборниками научных трудов, материалами конференций, периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Электронную библиотеку 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2026 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 4128 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 8260 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки около 38 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», среди них 1873 учебников и учебных пособий, 7055 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной

библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г.

С 1993 г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 16766 документов.

С 2018/2019 учебного года в образовательный процесс ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» внедрен цифровой сервис ВКР-СМАРТ. Цифровой сервис ВКР-СМАРТ предназначен для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 9280 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует Электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 7 тыс. пользователей, которым выдается более 500 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с локальным нормативным актом СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой» (введен в действие приказом №77оп от 15.05.2024г.)

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются контент электронной библиотеки и подписных электронно-библиотечных систем. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования малобеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 99 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 24 компьютера – АРМ библиотекарей, 74 компьютера – АРМ пользователей, в т.ч. 56 компьютеров имеют выход в Internet; 5 принтеров; 22 МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 1 сервер; 2 блока бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зона Wi-Fi.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», Университетская библиотека «ONLINE», «Знаниум», «Информио», «Polpred.com», ЭБС «Book on line», Медиакомплекс «Русская история», электронной библиотеке НИБЦ имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова, ЭБ БИК Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, ЭБ Зональная научная библиотека имени Ю. А. Жданова Южного Федерального Университета, БД РЖ Машиностроение. Оборудование пищевой промышленности, БД «ВНТИД, eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АИБС МегоПро.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 80 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО включает следующие виды электронных образовательных ресурсов:

- **Автоматизированная интегрированная - библиотечная система «МегаПро»**, составной частью которой являются Электронная библиотека. Условия доступа: регистрация по логину и паролю, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9501 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 4128 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД – 8260 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая база данных «Периодические издания ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 69 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 465 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

– **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 475 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9280 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

– **полнотекстовая БД «Стандарты»**. Объем БД - 3112 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая БД «Патенты»**. Объем БД - 151 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа»**. Объем БД - 111079 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

– **полнотекстовая БД «Законы ДНР»**. Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки.

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

– **электронная библиотечная система IPRsmart** – полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 75 тыс. документов, в т. ч. учебные документы по различным дисциплинам, научные документы, российские и зарубежные журналы, аудио и видео документы. Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО

«ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотечная система «ЛАНЬ».** Объем базы: около 129 тыс. документов. Пользователям доступны классические научные труды, электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

– **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках участия ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 95,5 тыс. наименований учебных и научных документов от ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 783 учебных документов преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».** Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 145 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотечная система «Znanium».** Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, художественной литературой. Объем базы более 62.2 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 200 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Для профессорско-преподавательского состава ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Публикациям присваивается ISBN, осуществляется их размещение в РИНЦ, электронная версия публикации размещается в ЭБС «Znanium». Регистрация по IP-адресам в локальной сети

Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» через сайт Научной библиотеки;

– **средство массовой информации «Информио»** - В Справочнике содержится более 89 тыс. документов, содержащих: нормативные документы в сфере образования, новые федеральные документы с обзорами и пояснениями, актуальные региональные документы в сфере образования (более 80 тыс.); рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); учебно-методическое сопровождение различных видов учебной деятельности обучающихся; документационное сопровождение системы менеджмента качества образовательной организации; программы сопровождения первокурсников в адаптационный период; учебники, учебные и учебно-методические пособия (УМК дисциплин, модулей), разработанные педагогическими работниками (более 9 тыс.). Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки.

– **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета». В ЭБС включено более 1500 учебников, учебно-методических пособий, монографий, сборников и статей преподавателей высших учебных заведений, ученых и специалистов из различных регионов Российской Федерации, и ближнего зарубежья. Сервис для online-обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Для профессорско-преподавательского состава ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Электронной публикации присваивается ISBN и осуществляется размещение в РИНЦ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотека Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова.** В соответствии с Соглашением о взаимодействии с «Российским экономическим университетом имени Г.В. Плеханова» пользователям ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина, это коллекция электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редких книг и периодических изданий из библиотечного фонда.

Для пользователей Научной библиотеки предоставлен доступ к электронным документам в количестве 2565 изданий.

Электронные ресурсы предназначены для online-чтения текстов (без возможности скачивания). Доступ к электронным ресурсам осуществляется по

логину и паролю.

– **электронная библиотека Библиотечно-информационного комплекса Финансового института при Правительстве РФ** - информационная система, обеспечивающая формирование и хранение материалов учебного, учебно-методического, научного и другого назначения в электронном виде, содержат монографии, учебную и учебно-методическую литературу, диссертации и авторефераты, научные статьи из периодических изданий и другие материалы, опубликованные издательством Финансового университета. Объем базы более 36,5 тыс. документов. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотека Зональной научной библиотеки имени Ю.А. Жданова Южного федерального университета** - предоставляет доступ к коллекциям учебных и научных ресурсов, изданных ЮФУ. Объем базы более 30,9 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

– **медиакомплекс «Русская история»**. Объем - более 2184 книг, включая дореволюционные издания, научную и учебную литературу, альбомы исторической живописи и иные издания, необходимые при проведении уроков истории, краеведческих мероприятий, а также патриотического воспитания молодежи. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

– **электронно-библиотечной системе Polpred**. Является источником полнотекстовых публикаций информационных агентств и деловой прессы по отраслям за 20 лет. Объем архива – более 5 млн. сюжетов. В рубрикаторе ЭБС: 110 отраслей и подотраслей; 8 Федеральных округов Российской Федерации; 250 стран, территорий и регионов; 600 источников; 190 000 материалов в «Главном», в том числе 90 000 авторских статей и интервью 30 000 персон. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

– **электронная библиотека eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 38 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 7900 российских научно-технических журналов, из которых свыше 6646 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

– **Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений**. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации,

авторефераты, монографии, издательства, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,5 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный;

– **база данных «Киберленинка»** - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

Все электронные библиотечные системы, на которые подписана Научная библиотека, адаптированы для работы с мобильными устройствами.

Всем обучающимся, в случае применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ОВЗ электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Для подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания привлекаются специалисты в области технологии приготовления пищи, организации производства и обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства, а также смежных областей, имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» 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 ФГБОУ ВО

«ДОННУЭТ», участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

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

6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин (модулей) в соответствии с потребностями национальной экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Российской Федерации и т. п.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти.

Международная деятельность ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»;

- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- повышение квалификации научно-педагогических работников,
- участие в спортивных соревнованиях;
- участие в международных профессиональных ассоциациях и объединениях;
- эффективное представление ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в региональных и глобальных рейтингах и др.

В период с 2014 г. по 2025 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 107 образовательными организациями и индустриальными партнерами, из них 94 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- Оренбургский институт путей сообщения – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения»;
- ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;
- ФГБОУ «Саратовский Национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»;
- ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет»;
- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;
- ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;
- ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»;
- ФГБОУ ВО «Тюменский государственный институт культуры»;

- БУВО Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»;
- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики;
- 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия;
- 2 договора с Республикой Беларусь и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что, как и в предыдущие года продолжается практика сотрудничества без официального оформления договоров с такими университетами, как: Евразийский национальный университет им. Л. Н. Гумилева (г. Астана, Республика Казахстан); Евразийский технологический университет (г. Алматы, Республика Казахстан); Витебский государственный технологический университет (г. Витебск, Республика Беларусь) и др.

Значительная часть соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академическая мобильность, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей со странами Центральной и Восточной Азии, странами СНГ; развитие академической мобильности обучающихся и преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»; участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров, повышение квалификации, а также участия в конгрессно-выставочных мероприятиях (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленных на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии с Общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 марта 2021 г. №209.

Определение значений составляющих базовых нормативов затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг осуществляется с учетом натуральных показателей трудовых, материальных и технических ресурсов, используемых для оказания государственной (муниципальной) услуги.

Значения натуральных показателей ресурсов устанавливаются нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе нормативными правовыми актами органов государственной власти субъектов Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, а также межгосударственными, национальными (государственными) стандартами Российской Федерации, строительными нормами и правилами, санитарными нормами и правилами, стандартами, порядками и регламентами оказания государственных (муниципальных) услуг.

6.5. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» являются:

- 1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;
- 2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;
- 3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- 4) работа в общежитиях;
- 5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- 6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;

- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;

- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;

- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;

- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;

- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;

- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;

- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;

- развитие сотрудничества с социальными партнерами;

- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директоры институтов /деканы факультетов и председатель студенческого научного общества ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и стипендиальной комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», институтов /факультетов, Ученый совет ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный,

гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом.

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПП 2-248/УН);
2. Порядок организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ПП 2-181/УН);
3. Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (магистратуры, специалитета) (ПП 2-143/УН);
4. Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программам магистратуры (ПП 2-148/УН);
5. Положение, устанавливающее язык (языки) образования по реализуемым образовательным программам (ПП 2-280/УН);
6. Порядок разработки и утверждения учебных планов (ПП 2-269/УН);
7. Порядок формирования элективных учебных дисциплин (ПП 2-146/УН);
8. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (ПП 2-145/УН);
9. Положение о самостоятельной работе обучающихся (ПП 2-160/УН);
10. Порядок организации учебного процесса по факультативным учебным дисциплинам (ПП 2-221/УН);
11. Положение об оценивании учебной деятельности обучающихся (ПП 2-157/УН);
12. Порядок проведения текущего (модульного) контроля успеваемости (ПП 2-151/УН);
13. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» (ПП 2-144/УН);
14. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования (ПП 2-229/УН);

- 15.Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (ПП 2-230/УН);
- 16.Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (ПП 2-150/УН);
- 17.Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (ПП 2-154/УН);
- 18.Положение о комплекте оценочных материалов по основной профессиональной образовательной программе высшего образования (ПП 2-291/УН);
- 19.Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПП 2-175/УН);
- 20.Положение об организации учебно-методической работы (ПП 2-161/УН);
- 21.Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой (ПП 2-205/УН);
- 22.Положение о формировании библиотечного фонда (ПП 2-164/УН);
- 23.Порядок книгообеспеченности пользователей (ПП 2-165/УН);
- 24.Положение об электронной информационно-образовательной среде (ПП 2-188/УН);
- 25.Положение об официальном веб-сайте Университета (ПП 2-121/УН).

Приложение 1

**Перечень
обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности
выпускника программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	D	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/03.6	6
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6	6
22.008 Специалист по маркетинговым исследованиям в области пищевой и перерабатывающей промышленности	В	Оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	6	Разработка программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с маркетинговой стратегией организации	В/01.6	6
				Формирование аналитико-прогностических моделей товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе автоматизированной обработки	В/02.6	6

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

Приложение 2

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей
ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б1 Дисциплины (модули)																
Обязательная часть																
Б1.О.01.01 История России					идк 1-3											
Б1.О.01.02 Основы российской государственности					идк 4-7											
Б1.О.02 Основы охраны труда								идк 1-4								
Б1.О.03 Правоведение											идк 1-3					
Б1.О.04 Естественнаучная картина мира	идк-1															
Б1.О.05 Иностранный язык				идк 1-4												
Б1.О.06 Русский язык и культура речи				идк 1-4												
Б1.О.07 Психология									идк 1-3							
Б1.О.08 Экономическая теория. Экономика																идк 1-3
Б1.О.09 Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии												идк 1-4				
Б1.О.10 Высшая математика	идк 1,3,4															
Б1.О.11 Этика и эстетика					идк-2											
Б1.О.12 Философия	идк 1,3,4															
Б1.О.13 Безопасность жизнедеятельности								идк 1- 4								
Б1.О.14.01 Физическая культура и спорт							идк 1- 3									
Б1.О.14.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту						идк 1- 3										
Б1.О.15 Менеджмент			илк 1-													

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
			3													
Б1.О.16 Маркетинг		ИДК 2														
Б1.О.17 Физика													ИДК 1-3			
Б1.О.18 Электротехника и электроника														ИДК 1-3		
Б1.О.19 Политология					ИДК 1-3											
Б1.О.20 Основы научных исследований	ИДК 1-4															
Б1.О.21 Интеллектуальная собственность		ИДК 1-3														
Б1.О.22 Социология	ИДК-4															
Б1.О.23 Экология								ИДК 1-4								
Б1.О.24 Неорганическая химия													ИДК 1-3			
Б1.О.25 Физическая и коллоидная химия													ИДК 1-3			
Б1.О.26 Аналитическая химия и физико-химические методы исследований															ИДК 1- 3	
Б1.О.27 Органическая химия													ИДК 1-3			
Б1.О.28 Биохимия													ИДК 1-3			
Б1.О.29 Педагогика	ИДК-3															
Б1.О.30 Системы искусственного интеллекта												ИДК-5				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Б1.В.01 Микробиология пищевых продуктов	ИДК 1-4															
Б1.В.02 Этнические кухни	ИДК 2															
Б1.В.03 Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии																
Б1.В.04 Автоматизация производственных процессов																
Б1.В.05 Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства																
Б1.В.06 Организация производства на предприятиях питания																

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Б1.В.07 Организация обслуживания на предприятиях питания																
Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров																
Б1.В.09 Специальные виды обслуживания в предприятиях питания									ИДК 1-3							
Б1.В.10 Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве																
Б1.В.11 Стандартизация, метрология, сертификация								ИДК 1-4								
Б1.В.12 Процессы и аппараты пищевых производств																
Б1.В.13 Оборудование предприятий общественного питания																
Б1.В.14 Тепло- и хладотехника																
Б1.В.15 Холодильное оборудование предприятий общественного питания																
Б1.В.16 Технология продукции общественного питания																
Б1.В.17 Пищевые технологии																
Б1.В.18 Физико-химические основы технологии продуктов питания																
Б1.В.19 Санитария и гигиена																
Б1.В.20 Физиология питания																
Б1.В.21 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства																
Б1.В.22 Инженерная графика. Компьютерная графика																
Б1.В.23 Прикладная механика																
Б1.В.24 Экономика предприятий ресторанного хозяйства										ИДК 1-3						
Б.1.В.ДВ. Дисциплины (модули) по выбору																
Б1.В.ДВ.01.01 Барное дело	ИДК 1-4															
Б1.В.ДВ.01.02 Технология напитков	ИДК 1-4															
Б1.В.ДВ.02.01 Современные																

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
технологии продукции общественного питания																
Б1.В.ДВ.02.02 Конструирование продуктов питания																
Б1.В.ДВ.03.01 Основы кулинарного мастерства																
Б1.В.ДВ.03.02 Отечественная и зарубежная кулинария																
Б1.В.ДВ.04.01 Технология мучных и кондитерских изделий																
Б1.В.ДВ.04.02 Технология продуктов детского питания																
Б1.В.ДВ.05.01 Технология продуктов лечебно-профилактического назначения																
Б1.В.ДВ.05.02 Технология продуктов функционального назначения																
Б1.В.ДВ.06.01 Пищевые и диетические добавки																
Б1.В.ДВ.06.02 Нутрициология																
Б1.В.ДВ.07.01 Общая технология пищевых продуктов																
Б1.В.ДВ.07.02 Промышленная технология продукции общественного питания																
Б2. Практика																
<i>Обязательная часть</i>																
Б.2.О.01(У) Учебная ознакомительная практика	идк-1-4					идк-1-2					идк-1-3					
Б.2.О.02(П) Производственная технологическая практика	идк-1-4					идк-1-3					идк-1-3					
Б2.О.03(П) Производственная организационно-управленческая практика	идк-1-4	идк-1-3				идк-1-3				идк-1-3	идк-1-3					
Б2.О.04(Пд) Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-7	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-4	идк-1-3	идк-1-3	идк-1-3					
Б3. Государственная итоговая																

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ															
	Универсальные компетенции											Общепрофессиональные компетенции				
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
аттестация																
Б.3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы												идк-1-4			идк-1-3	
Факультативные учебные дисциплины																
ФТД.01 Альтернативные виды питания населения															идк-1-3	
ФТД.02 Молекулярная кухня															идк-1-3	

Приложение 3

**Матрица соответствия профессиональных компетенций и составных частей
ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б1 Дисциплины (модули)										
Обязательная часть										
Б1.О.01.01 История России										
Б1.О.01.02 Основы российской государственности										
Б1.О.02 Основы охраны труда										
Б1.О.03 Правоведение										
Б1.О.04 Естественнаучная картина мира										
Б1.О.05 Иностранный язык										
Б1.О.06 Русский язык и культура речи										
Б1.О.07 Психология										
Б1.О.08 Экономическая теория. Экономика										
Б1.О.09 Информатика и компьютерная техника. Информационные системы и технологии										
Б1.О.10 Высшая математика										
Б1.О.11 Этика и эстетика										
Б1.О.12 Философия										
Б1.О.13 Безопасность жизнедеятельности										
Б1.О.14.01 Физическая культура и спорт										
Б1.О.14.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту										
Б1.О.15 Менеджмент										
Б1.О.16 Маркетинг										
Б1.О.17 Физика										
Б1.О.18 Электротехника и электроника										
Б1.О.19 Политология										
Б1.О.20 Основы научных исследований										
Б1.О.21 Интеллектуальная собственность										
Б1.О.22 Социология										
Б1.О.23 Экология										
Б1.О.24 Неорганическая химия										
Б1.О.25 Физическая и коллоидная химия										
Б1.О.26 Аналитическая химия и физико-химические										

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
методы исследований										
Б1.О.27 Органическая химия										
Б1.О.28 Биохимия										
Б1.О.29 Педагогика										
Б1.О.30 Системы искусственного интеллекта										
Б1.О.31 Экономика и управление предприятий отрасли										
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>										
Б1.В.01 Микробиология пищевых продуктов										
Б1.В.02 Этнические кухни										
Б1.В.03 Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии										ИДК 1-3
Б1.В.04 Автоматизация производственных процессов	ИДК 3									
Б1.В.05 Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства							ИДК 1-3			
Б1.В.06 Организация производства на предприятиях питания				ИДК 1-3						
Б1.В.07 Организация обслуживания на предприятиях питания						ИДК 1-3				
Б1.В.08 Товароведение продовольственных товаров	ИДК 3									
Б1.В.09 Специальные виды обслуживания в предприятиях питания										
Б1.В.10 Бухгалтерский учет в ресторанном хозяйстве					ИДК 1-3					
Б1.В.11 Стандартизация, метрология, сертификация										
Б1.В.12 Процессы и аппараты пищевых производств					ИДК 1-3					
Б1.В.13 Оборудование предприятий общественного питания								ИДК 1-3		
Б1.В.14 Тепло- и хладотехника								ИДК 1-3		
Б1.В.15 Холодильное оборудование предприятий общественного питания								ИДК 1-3		
Б1.В.16 Технология продукции общественного питания									ИДК 1-3	
Б1.В.17 Пищевые технологии		ИДК 1-4								
Б1.В.18 Физико-химические основы технологии продуктов питания	ИДК 1-4									
Б1.В.19 Санитария и гигиена								ИДК 1-3		
Б1.В.20 Физиология питания										ИДК 1-3

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б1.В.21 Проектирование предприятий ресторанного хозяйства								идк 1-3		
Б1.В.22 Инженерная графика. Компьютерная графика								идк 1-3		
Б1.В.23 Прикладная механика	идк 1-3									
Б1.В.24 Экономика предприятий ресторанного хозяйства			идк 1-3							
<i>Дисциплины (модули) по выбору</i>										
Б1.В.ДВ.01.01 Барное дело	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.01.02 Технология напитков	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.02.01 Современные технологии продукции общественного питания	идк 3,4									
Б1.В.ДВ.02.02 Конструирование продуктов питания	идк 3,4									
Б1.В.ДВ.03.01 Основы кулинарного мастерства	идк 1									
Б1.В.ДВ.03.02 Отечественная и зарубежная кулинария	идк 1									
Б1.В.ДВ.04.01 Технология мучных и кондитерских изделий	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.04.02 Технология продуктов детского питания	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.05.01 Технология продуктов лечебно-профилактического назначения	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.05.02 Технология продуктов функционального назначения	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.06.01 Пищевые и диетические добавки	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.06.02 Нутрициология	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.07.01 Общая технология пищевых продуктов	идк 1-4									
Б1.В.ДВ.07.02 Промышленная технология продукции общественного питания	идк 1-4									
Б2. Практика										
<i>Обязательная часть</i>										
Б.2.О.01(У) Учебная ознакомительная практика	идк 1,2,4									
Б.2.О.02(П) Производственная технологическая практика	идк 1,2,4									
Б2.О.03(П) Производственная организационно-управленческая практика	идк 1,2,4		идк 1-3	идк 1-3		идк 1-3				
Б2.О.04(Пд) Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	идк 1-4	идк 1-4	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3
Б3. Государственная итоговая аттестация	идк 1-4	идк 1-4	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ									
	Профессиональные компетенции									
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
Б.3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	идк 1-4	идк 1-4	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3	идк 1-3
Факультативные учебные дисциплины										
ФТД.01 Альтернативные виды питания населения										
ФТД.02 Молекулярная кухня										