

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 06.07.2023 10:32:54  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДАГЕСТАНСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Рекомендовано к утверждению

И.о. проректора по учебной работе

Председатель методического совета

Н.Л. Баламирзоев

« 22 » 03 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Председатель Ученого совета,  
к.э.н., доцент

Н.С. Суракатов

« 25 » 03 2021 г.

Номер внутривузовской регистрации

80.6 - 19.03.04 (3+4) - 2021

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация (степень)

Бакалавра

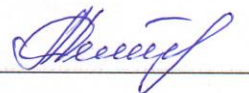
Нормативный срок освоения программы

очно - 4 года, очно – заочно – 4,5 года, заочно – 5 лет

Форма обучения

очная, очно – заочная, заочная

Зав. кафедрой ТППОПиТ



А.Ф. Демирова

Декан технологического  
факультета



З.А. Абдулхаликов

Махачкала 2021


**Согласовано:**

И.о. проректора по НиИД

  
\_\_\_\_\_ подпись

Г.Х. Ирзаев

И.о. проректора по ВиСР

  
\_\_\_\_\_ подпись

Т.А. Рагимова

И.о. начальника УМУ

  
\_\_\_\_\_ подпись

М.Р. Гусейнов

Начальник ОМОиА

  
\_\_\_\_\_ подпись

И.Ю. Гамзалова

Председатель методического  
Совета ТФ

  
\_\_\_\_\_ подпись

Л.Р. Ибрагимова

Председатель объединенного  
совета обучающихся

  
\_\_\_\_\_ подпись

А.Р. Арсланбекова

## Содержание

Раздел 1.	Общие положения	5
1.1.	Назначение основной образовательной программы	5
1.2.	Нормативно-правовая база, используемая для разработки основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	5
1.3.	Перечень сокращений	6
Раздел 2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.	Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.2.	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	8
2.3.	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	9
Раздел 3.	Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	10
3.1.	Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки	10
3.2.	Миссия, цели и задачи ОПОП	10
3.3.	Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	10
3.4.	Объем программы	10
3.5.	Формы обучения	10
3.6.	Срок получения образования	10
3.7.	Требования к абитуриенту	11
Раздел 4.	Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1.	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	12
4.1.1.	Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.1.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.2.	Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
Раздел 5.	Структура и содержание ОПОП	21
5.1.	Структура и объем ОПОП	21
5.2.	Документы для обеспечения учебного процесса	21

5.2.1.	Учебный план подготовки бакалавриата	21
5.2.2.	Программа практик	21
5.2.3.	Программы учебных дисциплин	22
5.2.4.	Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям) и практикам	22
5.2.5.	Государственная итоговая аттестация	23
Раздел 6.	Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП	26
6.1.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП	26
6.2.	Кадровое обеспечение реализации ОПОП	27
6.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП	27
6.4.	Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата	29
6.5.	Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки, обучающихся по программе бакалавриата	29
Раздел 7.	Характеристика воспитательной работы с обучающимися	30

#### Приложения

1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
2. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
3. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП
4. Учебный план подготовки бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
5. Календарный учебный график
6. Программы практик
7. Рабочие программы дисциплин
8. Программы ГИА
9. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

## **Раздел 1. Общие положения**

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования с учётом профессиональных стандартов, сопряжённых с профессиональной деятельностью выпускников по соответствующему направлению подготовки.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативно-правовая база, используемая для разработки основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. №301;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное

приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390;

- Постановление Правительства РФ от 12 апреля 2019 г. №434 «Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации»;

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

- 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 от 17 июля 2020 г., № 59004);

- 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 от 02 июня 2015 г., № 37510);

- Устав ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»;

- Другие действующие нормативно-правовые акты в сфере высшего образования РФ и локальные нормативные документы университета.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП**

- з.е. – зачетная единица;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ – обобщенная трудовая функция;
- ОПК – общепрофессиональные компетенции;
- Организация – организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе магистратуры по направлению подготовки (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПС – профессиональный стандарт;
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;
- УК – универсальные компетенции;
- ФЗ – Федеральный закон;
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
- ФОС – фонд оценочных средств;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ВКР – выпускная квалификационная работа;

– ДГТУ–Дагестанский государственный технический университет

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

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

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей).

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)		
1.	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 2020 г., регистрационный номер № 59004)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

Основные объекты (области знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция общественного питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- технологический процесс;

- процесс обслуживания;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- нормативная и технологическая документация.

## **2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлен в Приложении 2.



### 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область ПД деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач ПД	Задачи ПД	Объекты ПД (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; технологический процесс; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация.
	Организационно-управленческая деятельность	Организация и управление индустриальным производством продукции общественного питания	
	Проектная деятельность	Проектирование заготовочных предприятий питания по производству продукции общественного питания	
33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)	Технологическая деятельность	Организация технологического процесса оказания услуги общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; технологический процесс; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация.
	Организационно-управленческая деятельность	Организация и управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	
	Проектная деятельность	Проектирование предприятий общественного питания различных типов	

### **Раздел 3. Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления подготовки 19.03.04**

#### **Технология продукции и организация общественного питания**

##### **3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки**

При разработке программы установлен профиль «Технология и организация ресторанного сервиса», который конкретизирует содержание программы путем ориентации ее на:

- типы задачи профессиональной деятельности выпускников;
- область и (или) сферу профессиональной деятельности выпускников.

##### **3.2. Миссия, цели и задачи ОПОП**

ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся таких личностных качеств, как владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, с использованием лучшего отечественного и мирового опыта в образовании и инноваций во всех сферах деятельности, позволяющие на высоком уровне осуществлять профессиональную деятельность бакалавра в области пищевой промышленности и сервиса оказания услуг населению общественного питания.

Целью ОПОП является также формирование компетенций по типам задач профессиональной деятельности: (технологическая, организационно-управленческая, проектная), разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей.

##### **3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам ОПОП**

Квалификация, присваиваемая выпускникам программы: бакалавр.

##### **3.4. Объем программы**

Объем программы бакалавриата 240 зачетных единиц.

##### **3.5. Формы обучения**

Форма обучения: очная, заочная.

##### **3.6. Срок получения образования**

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

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после

прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

- в очно - заочной форме обучения увеличивается на 6 месяцев, по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет в университете 4,5 года;

- в заочной форме обучения увеличивается на 1 год, по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет в университете 5 лет;

- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) может быть увеличен по их заявлению не более, чем на 1 год, по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

### **3.7. Требования к абитуриенту**

Абитуриент, поступающий в ДГТУ на ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, должен иметь документ о среднем общем образовании или документ о среднем профессиональном образовании и о квалификации, или документ о высшем образовании и о квалификации и, в соответствии с правилами приема в вуз, сдать необходимые вступительные испытания. Список вступительных испытаний и необходимых документов определяется Правилами приема в университет. Правила приема ежегодно устанавливаются решением Ученого совета университета.

#### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

##### 4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) 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	УК-1.1. Знать: методики сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа
		УК-1.2. Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников
		УК-1.3. Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знать: виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
		УК-2.2. Уметь: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности
		УК-2.3. Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия; основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
		УК-3.2. Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды

		УК-3.3. Владеть: простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации
		УК-4.2. Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках
		УК-4.3. Владеть: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранных языках; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте
		УК-5.2. Уметь: понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте
		УК-5.3. Владеть: простейшими методами адекватного восприятия межкультурного многообразия общества с социально-историческом, этическом и философском контекстах; навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
		УК-6.2. Уметь: эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
		УК-6.3. Владеть: методами управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений, и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения	УК-7.1. Знать: виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни

	<p>полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.2. Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни</p> <p>УК-7.3. Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1. Знать: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации</p>
		<p>УК-8.2. Уметь: поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению</p>
		<p>УК-8.3. Владеть: методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
<p>Инклюзивная компетентность</p>	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>УК-9.1. Знать: о понятии инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру</p>
		<p>УК-9.2. Уметь: дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья.</p>
		<p>УК 9.3. Владеть: опытом применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-10.1. Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида.</p>
		<p>УК-10.2. Уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей.</p>
		<p>УК-10.3. Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и</p>

		финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Знать: основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения.
		УК-11.2. Уметь: правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве.
		УК-11.3. Владеть: навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве

#### 4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационных технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания
		ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
		ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья
		ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
		ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные науки	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и

	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	механизмов, используемых в индустрии питания ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
		ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.
		ОПК-4.4. Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
Организация и контроль производства	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
		ОПК-5.3. Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания



## 4.2. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторных достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологический процесс; нормативная и технологическая документация.	ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт 22.005 «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 2020 г., № 59004)
			ПК-1.2. Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
			ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	

		ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p>ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>ПК-2.3. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., № 37510)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Организация и управление индустриальным производством продукции общественного питания	Технологический процесс; персонал; нормативная и технологическая документация	ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Профессиональный стандарт 22.005 «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 2020 г., № 59004)
			<p>ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p> <p>ПК-3.4. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	
	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения;	ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной

	продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; технологический процесс; процесс обслуживания; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; персонал; нормативная и технологическая документация	управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	предприятия	защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., № 37510)
			ПК-4.2. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
			ПК-4.3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Проектирование заготовочных предприятий питания по производству продукции общественного питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; технологическое оборудование; технологический процесс; заготовочные предприятия общественного питания; нормативная и	ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1. Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт 22.005 «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 2020 г., № 59004)
			ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	

	технологическая документация		продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	
			ПК-5.3. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
			ПК-5.4. Разрабатывает комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	

Освоение компетенций оценивается с помощью таблицы соответствия дисциплин и компетенций (матрицы компетенций (Приложение 3)) на основании оценок за дисциплины, участвующие в формировании компетенции на соответствующем этапе (семестре) освоения ОПОП. Степень сформированности компетенции на каждом этапе освоения ОПОП, а также в целом за весь период обучения определяется в процентах.

## **Раздел 5. Структура и содержание ОПОП**

### **5.1. Структура и объем ОПОП**

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

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

<b>Структура образовательной программы</b>		<b>Объем образовательной программы и ее блоков, з.е.</b>
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем образовательной программы		240

### **5.2. Документы для обеспечения учебного процесса**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин (модулей) и другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **5.2.1. Учебный план подготовки бакалавров**

Учебный план подготовки бакалавров с графиком учебного процесса (приведены в Приложении 4 и Приложении 5, соответственно), составленный по блокам дисциплин, включает обязательную и вариативную части (в соответствии с программой), перечень дисциплин, их трудоемкость и последовательность изучения.

#### **5.2.2. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данного направления предусматриваются следующие виды практик:

- учебная (ознакомительная) практика;
- производственная (технологическая) практика;
- производственная (организационно - управленческая) практика
- производственная (преддипломная, в том числе научно - исследовательская работа) практика.

Программы практик, предусмотренных ФГОС и учебным планом, содержат всю необходимую информацию о целях, задачах, формах и местах проведения практик, структуре и содержанию практик, учебно-методическом, материально-техническом и информационном обеспечении практик, а также формах аттестации по итогам практик (Приложение 6).

### **5.2.3. Программы учебных дисциплин**

Программы дисциплин содержат всю необходимую информацию, касающуюся требований к уровню освоения содержания дисциплины, видов учебной работы, содержания дисциплины, учебно-методического, материально-технического и информационного обеспечения дисциплины, методических рекомендаций по организации изучения дисциплины. Рабочие программы дисциплин находятся на выпускающей кафедре ТПиООП, а также расположены на сайте университета. Рабочие программы дисциплин представлены в приложении 7.

### **5.2.4. Фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям) и практикам**

В соответствии с ФГОС ВО и приказом Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП осуществляется в соответствии Уставом ДГТУ, Положением о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов.

Механизмом, обеспечивающим непрерывный контроль выполнения учебного плана, является модульно-рейтинговая система (МРС) оценки учебной деятельности, разработанная в соответствии с концепцией системы управления качеством подготовки специалистов в университете.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП для каждого вида учебных занятий разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего и промежуточного обучающихся.

Оценочные средства для каждой дисциплины (модуля) и практики содержатся в рабочих программах дисциплин (модулей) и в программах практик в виде отдельного приложения.

Оценочные средства доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень формирования компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний студентов имеет многообразные формы:

- устный опрос;
- контрольные работы, в том числе в виде тестов;
- защита лабораторных работ;
- письменные домашние задания;
- доклады по отдельным темам изучаемых дисциплин;
- защита рефератов;
- деловые игры и т.д.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме:

- защиты курсовых работ;
- зачетов (в том числе в виде тестов);
- экзаменов (в том числе в виде тестов).

В университете также разработано Положение о модульно-рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов, в котором даны рекомендации преподавателям для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОПОП (заданий для контрольных работ, тематики докладов, рефератов и т.п.), а также методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОПОП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ / проектов и практик).

### **5.2.5. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация (Приложение 8) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;
- подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса» проводится с целью проверки уровня и качества общепрофессиональной подготовки обучающихся и наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин,

учитывает также общие требования к выпускнику, предусмотренные ФГОС ВО по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Государственный экзамен носит комплексный характер и проводится по соответствующим программам, охватывающим широкий спектр фундаментальных вопросов подготовки обучающихся данного направления. Программа государственного экзамена включает в себя вопросы по основным учебным дисциплинам, изучаемым в процессе теоретического обучения. По результатам государственного экзамена выставляется дифференцированная оценка. Обучающиеся, не получившие положительной оценки на государственном экзамене, к защите выпускной квалификационной работы не допускаются.

В результате подготовки и защиты ВКР обучающийся должен:

- знать, понимать и решать профессиональные задачи в области пищевой промышленности и сервисной деятельности в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- уметь использовать современные методы анализа и синтеза для решения профессиональных задач, самостоятельно обрабатывать, интерпретировать и представлять результаты профессиональной деятельности по установленным формам;
- владеть различными приемами для решения поставленных задач в сфере профессиональной деятельности.

При защите ВКР рекомендуется использовать современное техническое и аудиовизуальное оборудование, прежде всего компьютерную презентацию, которая демонстрируется с помощью лазерного проектора (интерактивной доски) и позволяет более полно и наглядно донести до комиссии результаты работы. Файл презентации может содержать графический, текстовый материал, а также аудиовизуальную информацию.

Ответы обучающегося на вопросы членов комиссии должны формулироваться чётко, конкретной логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, представлять место полученных результатов в общем контексте исследования избранной научной проблемы. При необходимости ответы должны подтверждаться ссылками на представленный графический материал или материалы пояснительной записки. При отсутствии ответа рекомендуется признать невозможность ответить на вопрос в настоящий момент.

Содержание вопросов и ответов на них обучающегося должны позволить членам ГЭК оценить глубину проработки темы выпускной работы и степень подготовленности студента к самостоятельной практической деятельности.

После завершения процедуры защиты председатель ГЭК предоставляет слово техническому секретарю для представления содержания отзыва руководителя.

В случае если отзыв руководителя содержит замечания или вопросы, председатель ГЭК предоставляет обучающемуся слово для ответа на них.



При ответе обучающегося на замечания руководителя им даются необходимые пояснения, приводятся аргументированные возражения на замечания или выражается согласие с ними.

По окончании защиты всех ВКР, внесенных в график на календарный день, председатель и члены комиссии на закрытом заседании, без посторонних лиц, оценивают итоги защиты.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». При оценке работы учитываются качество выполнения и оформления выпускной квалификационной работы, уровень ее защиты и ответов на вопросы, мнение руководителя. Также во внимание может быть принят общий уровень теоретической и практической подготовки обучающегося, его работа в ходе практики и выполнения ВКР. Итоговая оценка ВКР определяется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, как «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» на основе мнений (оценок) всех членов ГЭК, присутствующих при защите ВКР. Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственной итоговой аттестации.

При успешной защите ВКР обучающемуся присваивается квалификация «Бакалавр».

## **Раздел 6. Условия осуществления образовательной деятельности по ОПОП**

Условия осуществления ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций и требований потребителей (работодателей и других заинтересованных сторон).

### **6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП**

Реализация ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам ОПОП.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Moodle ФГБОУ ВО «ДГТУ» из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории ФГБОУ ВО «ДГТУ», так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды созданы с использованием ресурсов ФГБОУ ВО «ДГТУ». Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ДГТУ» обеспечивает:

1) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик;

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

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

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

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

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды

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

## **6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Квалификация педагогических работников ФГБОУ ВО ДГТУ отвечает необходимым квалификационным требованиям. Более 70% педагогических работников ведут научную, учебно-методическую и практическую работу по профилям преподаваемых дисциплин. Более 5% педагогических работников являются руководителями и работниками организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности выпускников. Более 60% педагогических работников имеют ученую степень и ученое звание.

## **6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП**

ДГТУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочей программе дисциплины и соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные и интерактивные доски, стенды, учебно-наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование предусмотрено для проведения лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

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

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

В образовательном процессе используются печатные издания библиотечного фонда, укомплектованного печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику. Общий объем фонда библиотеки Университета насчитывает около 900 тысяч единиц литературы.

Университет имеет доступ к таким электронным библиотечным системам как IPR BOOKS, Интермедиа и издательство «Лань».

В образовательной деятельности студенты используют периодические издания, имеющиеся в библиотеке среди которых «Информатика и системы управления», «Вычислительные технологии», «Информационные технологии и вычислительные системы» и др.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых приведен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

Всем нуждающимся студентам в ДГТУ предоставляется место в благоустроенном общежитии прямо на территории университета.

Университет обладает великолепным центром питания, в структуру которого входит большое количество столовых и кафе, хорошей спортивной базой. Успешно функционирует санаторий-профилакторий, который располагает современным оборудованием. Ежегодно в санатории-профилактории поправляет свое здоровье более 700 студентов. Университет располагает собственным спортивно-оздоровительным лагерем «Политехник», расположенный на берегу Каспийского моря, в котором каждый год отдыхает около 600 преподавателей и студентов. Спортивный клуб университета располагает хорошей спортивной базой: двумя спортивными залами, двумя тренажерными залами, залом для вольной борьбы, залом для настольного тенниса, футбольными полями, летними спортивными площадками. В университете функционируют секции по тринадцати видам спорта.

Материально-техническая база ДГТУ достаточна для реализации образовательной деятельности, соответствует требованиям государственных образовательных стандартов, требованиям безопасности, санитарно-эпидемиологическим и противопожарным требованиям.

#### **6.4. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

#### **6.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата**

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

В целях совершенствования программы бакалавриата Университета при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей, иных юридических и физических лиц, включая педагогических работников Университета. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **7. Характеристика воспитательной работы с обучающимися**

Основой воспитательного процесса является формирование у обучающихся ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности, профессиональной деятельности и, тем самым, мировоззрение.

Университет создает условия для личностного, профессионального и физического развития обучающихся, осваивающих ОПОП, формирования у них социально значимых, нравственных качеств, активной гражданской позиции и моральной ответственности за принимаемые решения.

Воспитательная работа с обучающимися по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в соответствии с рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы (Приложение 9).

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, являются частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываются и реализуются в соответствии с действующими федеральными государственными образовательными стандартами, базируются на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием Концепции воспитательной работы с обучающимися ФГБОУ ВО «ДГТУ».

Рабочая программа воспитания в составе ОПОП разрабатываются на период реализации основной профессиональной образовательной программы и определяют комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).

Календарный план воспитательной работы в составе ОПОП разрабатывается на учебный год и конкретизируют перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией, кафедрами и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

В основу рабочей программы воспитания положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно – деятельностный, культурологический, проблемно – функциональный, научно – исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

При организации воспитательной деятельности и реализации рабочей программы воспитания университет руководствуется принципами:

– системности и целостности, учета единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы ФГБОУ ВО «ДГТУ»: содержательной, процессуальной и организационной;

- гуманизации воспитательного процесса;
- природосообразности, как учета в образовательном процессе индивидуальных особенностей личности и зоны развития;
- индивидуализации воспитания и ориентации на индивидуальную траекторию развития;
- вариативности направлений воспитательной деятельности;
- приоритета ценности здоровья участников образовательного и воспитательного процессов;
- социально-психологической поддержки личности и обеспечения благоприятного социально-психологического климата в коллективе;
- культуросообразности образовательной среды; ценностно-смыслового наполнения содержания воспитательной системы и организационной культуры ФГБОУ ВО «ДГТУ»;
- субъект-субъектного взаимодействия и социального партнерства в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;
- приоритета инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности;
- соуправления как сочетания административного управления и студенческого самоуправления;
- информированности, полноты информации, информационного обмена, учета единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

Социокультурная, воспитывающая среда ФГБОУ ВО «ДГТУ» выступает как совокупность условий и элементов, при которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства по обеспечению социализации личности, её становлению как конкурентоспособного компетентного специалиста с высокими профессиональными, нравственными, гражданскими, общекультурными качествами, способностью к самореализации, самоорганизации, непрерывному совершенствованию. Социокультурная среда представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями, а также направлена на сохранение здоровья обучающихся и обеспечение развития воспитательной компоненты образовательного процесса: развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов, молодежных общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» развито студенческое самоуправление, основным органом которого является Объединенный совет обучающихся ДГТУ, на факультетах организована работа Студенческих советов. Действует Первичная профсоюзная организация работников и студентов. В студенческих группах действуют кураторы из числа профессорско-преподавательского состава, а также старосты групп из числа обучающихся.

Программа подготовлена на кафедре технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения, рассмотрена и одобрена на УМК технологического факультета ДГТУ «\_\_\_\_\_» января 2021г., протокол № \_\_\_\_\_.

Разработчик программы:

Зав. кафедрой ТППОПиТ,  
к.т.н., доцент А.Ф. Демирова



## Приложение 1

### Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции)		
1.	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 2020 г., регистрационный номер № 59004)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный номер № 37510)
3.	33.010	Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940)
4.	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный номер № 39023)
5.	33.013	Профессиональный стандарт «Официант/бармен» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40269)
6.	33.014	Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40270)



Приложение 2

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

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

				отделов) предприятия питания		
33.010 Кондитер	D	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	6	Планирование процессов кондитерского цеха	D/01.6	6
				Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	D/03.6	6
33.011 Повар	D	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	Планирование процессов основного производства организации питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов основного производства организации питания	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	D/03.6	6
33.013 Официант /бармен	D	Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	6	Планирование процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/01.6	6
				Организация и координация процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/02.6	6
				Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания	D/03.6	6
33.014 Пекарь	D	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производств	6	Планирование процессов хлебобулочного производства	D/01.6	6
				Организация и координация процессов хлебобулочного производства	D/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	D/03.6	6

Приложение 3

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП

Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные (УК)										Общепрофессиональные (ОПК)					Профессиональные (ПК)					
	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	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Философия	+				+	+															
История (история России, всеобщая история)					+																
Иностранный язык			+	+																	
Безопасность жизнедеятельности								+													
Физическая культура и спорт							+														
Правоведение		+																			
Русский язык и культура речи			+	+																	
Математика	+												+								
Физика													+								
Информатика												+									
Курс компьютерной графики												+									
Индустриальные технологии на предприятиях питания												+			+				+		
Органическая химия с основами биохимии													+								
Физическая и коллоидная химия													+								
Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа													+								
Здоровьесбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания								+					+								
Охрана и гигиена труда на предприятиях питания								+					+								



Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке																+				+	+						
Холодильная техника и технология																		+									
Физиология питания																		+									
Товароведение продовольственных товаров																	+										
<b>Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом</b>	<b>Универсальные (УК)</b>											<b>Общепрофессиональные (ОПК)</b>					<b>Профессиональные (ПК)</b>										
	<b>УК-1</b>	<b>УК-2</b>	<b>УК-3</b>	<b>УК-4</b>	<b>УК-5</b>	<b>УК-6</b>	<b>УК-7</b>	<b>УК-8</b>	<b>УК-9</b>	<b>УК-10</b>	<b>УК-11</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>						
История отрасли																	+	+	+								
Логика	+	+																									
Этическая и психологическая культура на предприятиях питания					+																						
Микробиология																	+	+									
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																	+	+									
Системы управления технологическими процессами в системах общественного питания																	+										
Организация сетевого ресторанного сервиса																									+		
Технология и организация питания кухонь мира																									+		
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания																	+	+									
Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий																									+		
Технология лечебно-профилактического питания																										+	
Инжиниринг в ресторанном сервисе																										+	+
Проектирование предприятий общественного питания																											+
Метрология, стандартизация и сертификация																	+	+							+		
Общая физическая подготовка																											+
Легкая атлетика																											+
Основы оздоровительной физической культуры																											+

Культурология					+	+																
История мировых религий					+	+																
Социология					+	+																
Деловой иностранный язык				+																		
Риторика				+																		
Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания																			+			+
<b>Название дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом</b>	<b>Универсальные (УК)</b>											<b>Общепрофессиональные (ОПК)</b>					<b>Профессиональные (ПК)</b>					
	<b>УК-1</b>	<b>УК-2</b>	<b>УК-3</b>	<b>УК-4</b>	<b>УК-5</b>	<b>УК-6</b>	<b>УК-7</b>	<b>УК-8</b>	<b>УК-9</b>	<b>УК-10</b>	<b>УК-11</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	
Технология кондитерских изделий																			+			
Учебная (ознакомительная) практика	+	+	+			+						+	+	+								
Производственная (технологическая) практика														+	+		+	+				
Производственная (организационно - управленческая) практика															+	+			+	+		
Производственная (преддипломная, в том числе научно - исследовательская работа) практика															+	+	+	+	+	+	+	
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
История Дагестана					+																	







**Учебный план подготовки бакалавриата по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

## **Календарный учебный график**

**Приложение 5**

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Врио ректора ФГБОУ ВО «ДГТУ»  
 Н.Л. Баламирзоев  
 « 9 » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании Ученого совета  
 « 29 » \_\_\_\_\_ 2022 г. (протокол № 1 )

Номер внутривузовской регистрации 60.5-19.03.04/34  
 Дата регистрации 29.09.2022

**ПРОТОКОЛ  
 ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП на 2022/2023 учебный год**

По направлению 19.03.04. Технология продукции и организация  
 общественного питания  
*(код и наименование)*

(профиль: Технология и организация ресторанного сервиса )  
*(наименование профиля)*

С учетом развития науки, техники, культуры, экономики и социальной сферы, а также результатов мониторинга качества освоения программы произвести обновление ОПОП 19.03.04. Технология продукции и организация  
 общественного питания  
*(код и направление)*

(профиль: Технология и организация ресторанного сервиса)  
*(наименование профиля)*

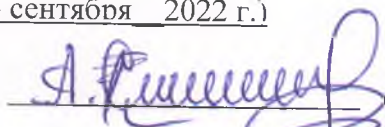
на 2022/2023 учебный год с внесением следующих изменений и дополнений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Причины (аргументы внесения указанных изменений)
1	2	3	4
1.	Изменение состава дисциплин учебного плана	Нет изменений	-
2.	Изменение или дополнение содержания рабочих программ дисциплин (модулей)	Нет изменений	-
3.	Изменение программ практической подготовки в форме практик и НИР	Нет изменений	-
4.	Изменение методических материалов, обеспечивающих реализацию ОПОП	Нет изменений	-
5.	Изменение и/или дополнение материально-технического обеспечения и оснащенности учебного	Нет изменений	-

	процесса		
6.	Иные (инициативные) виды обновления	Внесение изменений в Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам высшего образования ФГБОУ ВО «ДГТУ», исключив государственный экзамен из форм проведения государственной итоговой аттестации в университете и в филиалах	Выписка из протокола №10 заседания Ученого совета от 30 июля 2022 года

Протокол рассмотрения на заседании Совета технологического факультета  
(протокол № 1 от «22» сентября 2022 г.)

Начальник УМУ



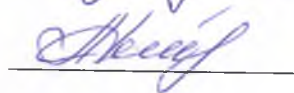
Т.Т. Абдулазизова

Декан ТФ



Ф.Ш. Азимова

Зав.кафедрой ТШПОиТ



А.Ф. Демирова