

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 01.07.2024 10:24:54
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

Клочков

| | |
|---|--|
|  | МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ |
| | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский индустриальный университет» |



УТВЕРЖДЕНО
Решением Ученого совета
от 30.08.2021 протокол № 13
Председатель Ученого совета,
ректор

В.В.Ефремова
« 30 » 08 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Год начала подготовки 2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО), реализуемая в ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет», разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17 августа 2020 года № 1047 (далее - ФГОС ВО);

1.2 Программа реализуется в очной форме обучения.

При реализации программы в очной форме обучения применяются электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

1.3 Срок получения образования по программе составляет:

в очной форме обучения 4 года.

1.4 Объем программы составляет 240 зачетных единиц. 1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

1.5 Объем программы, реализуемый за один учебный год, составляет:

в очной форме обучения: 1 курс 60 з.е.; 2 курс 60 з.е, 3 курс 60 з.е.; 4 курс 60 з.е.

1.6 Программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.7 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы - бакалавр.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО

2.1 Области, сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность.

– 01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

– 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).

2.2 Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники.

– технологический;

– организационно-управленческий;

– проектный;

– научно-исследовательский.

2.3 Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников.

обработку, переработку и хранение пищевого сырья в системе общественного питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для систем общественного питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий общественного питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование систем и технологий общественного питания.

2.4 Перечень профессиональных стандартов (далее – ПС), соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

- ПС 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 года регистрационный номер N 329н

2.5 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (Таблица 1).

Таблица 1

| Область профессиональной деятельности | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности или области знаний |
|---------------------------------------|--|---|--|
| 22 Пищевая промышленность | технологический | <ul style="list-style-type: none"> - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производство и рентабельность предприятия. | <ul style="list-style-type: none"> - технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; - технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания; - технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания |
| 33 Сервис, оказание услуг населению | организационно-управленческий | <ul style="list-style-type: none"> - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания. | <ul style="list-style-type: none"> - персонал предприятия общественного питания; - потребители предприятия общественного питания; - товародвижение сырья и готовой продукции |

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|---|--|
| 22 Пищевая промышленность | проектный | - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания. | - проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности; - поточность технологического процесса |
| 01 Образование и наука | научно-исследовательский | - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью. | - новые продукты питания с заданными функциональными свойствами |

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы у выпускников сформированы следующие компетенции.

3.1 Универсальные компетенции выпускников (УК) и индикаторы их достижения (ИДК) (Таблица 2).

Таблица 2

| Наименование категории (группы) УК | Код и наименование УК | Код и наименование индикатора достижения УК | Дисциплины (модули), практики, формирующие результаты обучения, соотносимые с ИДК УК |
|------------------------------------|--|--|---|
| Системное и критическое мышление | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи. УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных | Математика, Начертательная геометрия и компьютерная графика, Цифровая культура, Теория решения изобретательских задач, Физика, Программирование, Процессы и аппараты, Технология продуктов общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>источников, в соответствии требованиями условиями задачи</p> <p>УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач</p> | <p>в с и Система искусственного интеллекта, Прикладные статистические методы и модели в девелопменте, Практическое системное мышление, Системный анализ, Прототипирование, Компьютерный инжиниринг САЕ, Численное моделирование физических полей, Компьютерное зрение в решении инженерных задач, Инновационная промышленная архитектура, Обратный инжиниринг деталей и машин, Прототипирование промышленных объектов, CAD, CAM, CAE систем прототипирования, Python анализ данных; введение, Инженерный дизайн, Программирование САМ, Прототипирование и аддитивное производство, Цифровой профиль объектов, Технология имитационного моделирования, Технологические процессы и размерный анализ в аддитивном производстве, Master-модели в промышленности, Математика и Python для анализа данных, Машинное обучение и вопросы искусственного интеллекта, Нейронные сети, Прикладные задачи анализа данных, Инженерная экология, Утилизация и рециклинг отходов, Производственная практика, Технологическая практика, Производственная практика, Организационно-управленческая</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|----------------------------------|--|--|---|
| | | | практика, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | <p>УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения.</p> <p>УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности"</p> | <p>Математика, Начертательная геометрия и компьютерная графика, Цифровая культура, Техничко-экономическое обоснование проекта, Теория решения изобретательских задач, Проектная деятельность, Физика, Теоретическая механика, Сопротивление материалов, Программирование, Технологическое предпринимательство, Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности, Химия, Основы российского и международного права, Основы финансовой грамотности, Экономика выбора и принятия решений, Политико-правовая компетентность, Правовой статус личности в современном мире, Крауд-технологии в системе "зеленой" экономики, Право в проектной деятельности: Foresight, Системный анализ, Методы управления качеством, Прототипирование, Компьютерный инжиниринг CAE, Численное моделирование физических полей, Компьютерное зрение в решении инженерных задач, Инновационная промышленная архитектура, Обратный инжиниринг деталей и машин, Прототипирование</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>промышленных объектов, CAD, CAM, CAE систем прототипирования, Python анализ данных: введение, Инженерный дизайн, Программирование САМ, Прототипирование и аддитивное производство, Цифровой профиль объектов, Технология имитационного моделирования, Технологические процессы и размерный анализ в аддитивном производстве, Master-модели в промышленности, Математика и Python для анализа данных, Машинное обучение и вопросы искусственного интеллекта, Нейронные сети, Прикладные задачи анализа данных, Экологистика, Производственный экологический контроль, Операционный менеджмент в производственных и сервисных компаниях, Инструменты системы “бережливого производства”, Гибкие подходы в управлении компанией, Учебная практика, Ознакомительная практика, Производственная практика, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| <p>Командная работа и лидерство</p> | <p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> | <p>УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.</p> <p>УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.</p> <p>УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий.</p> | <p>Проектная деятельность, Профессиональная и деловая этика, Управление персоналом и командами в кросс-культурной среде, Ценность клиентского опыта, Законы коммуникации: говорим о бизнес-идее, Методы управления качеством, Управление персоналом в ресторанной индустрии, Производственная практика, Организационно-управленческая практика</p> |
| <p>Коммуникация</p> | <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> | <p>УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p>УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p> <p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации</p> | <p>Иностранный язык, Технический иностранный язык, Проектная деятельность, Основы ораторского искусства, Ценность клиентского опыта, Законы коммуникации: диалог лидера, Законы коммуникации: говорим о бизнес-идее, Искусство публичных выступлений на английском языке, Техника эффективной коммуникации, Ведение переговоров, Эффективная презентация на английском языке, Учебная практика, Ознакомительная практика</p> |
| <p>Межкультурное взаимодействие</p> | <p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> | <p>УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.</p> <p>УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> <p>УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с</p> | <p>История (история России, всеобщая история), Философия, Профессиональная и деловая этика, Управление персоналом и командами в кросс-культурной среде, Человек в науке: история технических изобретений, Политико-правовая компетентность, Производственная практика, Технологическая практика</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | 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 | <p>УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем.</p> <p>УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.</p> <p>УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p> | История (история России, всеобщая история), Метрология и стандартизация, Проектная деятельность, Философия, Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности, Стресс-менеджмент, Тайм-менеджмент, Человек в науке: история технических изобретений, Здоровьесберегающие технологии, Модель личного здоровьесберегающего поведения, Личностное развитие, Производственная практика |
| | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | <p>УК-7.1. Понимает роль и значение физической культуры в жизни человека и общества.</p> <p>УК-7.2. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки. использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.</p> <p>УК-7.3. Использует средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.</p> | Здоровьесберегающие технологии, Модель личного здоровьесберегающего поведения, Общая физическая подготовка, Прикладная физическая культура, Адаптивная физическая культура |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <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. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека.</p> <p>УК-8.2. Поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению.</p> | <p>Безопасность жизнедеятельности, Стресс-менеджмент, Защитное вождение, Право в проектной деятельности: Foresight, Инженерная экология, Экологистика, Утилизация и рециклинг отходов, Производственный экологический контроль</p> |
| <p>Инклюзивная компетентность</p> | <p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания социальной и профессиональной сферы</p> | <p>УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> <p>УК-9.3. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> | <p>Проектная деятельность</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. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.</p> <p>УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач;</p> | <p>Технико-экономическое обоснование проекта, Технологическое предпринимательство, Организация производственной деятельности, Основы финансовой грамотности, Экономика выбора и принятия решений, Крауд-технологии в системе "зеленой" экономики</p> |

| | | | |
|---------------------|--|---|---|
| | | принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. УК.-10.3. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач. | |
| Гражданская позиция | УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | УК-11.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, причины возникновения, степень влияния на развитие общества. УК-11.2. Демонстрирует знание законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону УК-11.3. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению. | Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности, Политико-правовая компетентность личности, Правовой статус личности в современном мире |

3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников (ОПК) и индикаторы их достижения (Таблица 3).

Таблица 3

| Наименование категории (группы) ОПК | Код и наименование ОПК | Код и наименование индикатора достижения ОПК | Дисциплины (модули), практики, формирующие результаты обучения, соотносимые с ИДК ОПК |
|---|--|--|--|
| Информационно коммуникационные технологии | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1. Алгоритмизирует решение задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств. ОПК-1.2. Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации. | Цифровая культура, Программирование, Системы искусственного интеллекта, Учебная практика |

| | | | |
|--------------------------------------|---|---|--|
| | | ОПК-1.3. Демонстрирует знание требований к оформлению документации (ЕСКД, ЕСПД, ЕСТД) и умение выполнять чертежи простых объектов. | |
| Естественнонаучные принципы и методы | ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | <p>ОПК-2.1 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук при решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-2.3. Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития с использованием информационно-коммуникативных технологий</p> <p>ОПК-2.4 Способен определять цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем</p> <p>ОПК-2.5 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма</p> <p>ОПК-2.6 овладеть знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания</p> | Математика, Начертательная геометрия и компьютерная графика, Физика, Теоретическая механика, Сопротивление материалов, Химия, Санитария и гигиена, Биохимия, Микробиология, Физиология питания, Проектирование предприятий общественного питания, Основы технологии производства продуктов питания, Учебная практика |
| Инженерные процессы | ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач | ОПК-3.1 способность определять цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и | Методология и стандартизация, Процессы и аппараты, Холодильная техника и технология, |

| | | | |
|--------------------------|--|--|---|
| | и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | <p>продаваемой продукции собственного производства внутри и вне предприятия питания</p> <p>ОПК-3.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж</p> <p>ОПК-3.3 владеть системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p> <p>ОПК-3.4 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья</p> <p>ОПК-3.5 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3.6 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов</p> | <p>Организация производственной деятельностью, Проектирование предприятий общественного питания, Производственная практика</p> |
| Технологические процессы | ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | <p>ОПК-4.1. Использует методы анализа и моделирования линейных и нелинейных цепей постоянного и переменного тока.</p> <p>ОПК-4.2. Использует методы расчета переходных процессов в электрических цепях постоянного и переменного тока.</p> <p>ОПК-4.3. Применяет знания основ теории электромагнитного поля и цепей с распределенными параметрами.</p> <p>ОПК-4.4. Демонстрирует</p> | <p>Теория решения изобретательских задач, Технологическое предпринимательство, Технология продуктов общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>понимание принципа действия электронных устройств.</p> <p>ОПК-4.5. Анализирует установившиеся режимы работы трансформаторов и вращающихся электрических машин различных типов, использует знание их режимов работы и характеристик.</p> <p>ОПК-4.6. Применяет знания функций и основных характеристик электрических и электронных аппаратов.</p> <p>ОПК-4.7 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания</p> <p>ОПК-4.8 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ОПК-4.9 Участвует во всех технологических процессах производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>ОПК-4.10 Использует знания технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Организация и контроль производства</p> | <p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> | <p>ОПК-5.1. Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>ОПК-5.2. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания</p> <p>ОПК-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>ОПК 5.4 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания</p> | <p>Технико-экономическое обоснование проекта, Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> |
|--|---|--|---|

3.3 Самостоятельно определяемые профессиональные компетенции выпускников (ПКС) и индикаторы их достижения (Таблица 4).

Таблица 4

| <p>Задача профессиональной деятельности</p> | <p>Объект или область знания</p> | <p>Код и наименование ПКС</p> | <p>Код и наименование индикатора достижения ПКС</p> | <p>Дисциплины (модули), практики, формирующие результаты обучения, соотносимые с ИДК ПКС</p> | <p>Основание (профессиональный стандарт, код трудовой функции, другое) + указать ПС из других сфер профессиональной деятельности</p> |
|---|--|--|---|--|--|
| <p>Организационно-управленческая</p> | <p>33 Сервис, оказание услуг населению</p> | <p>ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания</p> | <p>ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций</p> | <p>Управление персоналом в ресторанной индустрии Системы управления технологическим и процессами Производственная практика Преддипломная практика, в том числе научно-</p> | <p>ТФ D/01.6, D/02.6, D/03.6</p> |

| | | | | | |
|-----------------|---------------------------|---|--|--|---------------------------|
| | | | <p>ПКС -1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов</p> <p>ПКС -1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов</p> | исследовательская работа | |
| | | <p>ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями и предприятия питания</p> | <p>ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации</p> <p>ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p> <p>ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p> | <p>Управление персоналом в ресторанной индустрии</p> <p>Операционный менеджмент в производственных и сервисных компаниях</p> <p>Инструменты системы “бережливого производства”</p> <p>Понятие системного подхода. Теория ограничений. Быстрореагирующее производство</p> <p>Гибкие подходы в управлении компанией</p> <p>Системы управления технологическим и процессами</p> <p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> | ТФ D/01.6, D/02.6, D/03.6 |
| Технологическая | 22 Пищевая промышленность | ПКС - 3 Способен владеть | ПКС-3.1 Способен овладеть технологическим | Технология производства продуктов | ТФ D/01.6, D/02.6, D/03.6 |

| | | | | | |
|-----------|---------------------------|--|---|---|---------------------------|
| | | <p>технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению</p> | <p>процессом и проводить финансовый анализ его деятельности</p> <p>ПКС-3.2 Способен организовывать технологический процесс производства, анализировать финансовый результат деятельности производственного цикла</p> <p>ПКС-3.3 Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла</p> <p>ПКС-3.4 Планирует внедрять инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах.</p> | <p>функционального назначения</p> <p>Технологи кондитерского и мучного производства</p> <p>Математика и Python для анализа данных</p> <p>Машинное обучение и вопросы искусственного интеллекта</p> <p>Нейронные сети</p> <p>Прикладные задачи анализа данных</p> <p>Методы оценки качества пищевой продукции</p> <p>Основы научных исследований в индустрии питания</p> <p>Технология и организация лечебно-профилактического питания</p> <p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> | |
| Проектная | 22 Пищевая промышленность | <p>ПКС - 4</p> <p>Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей</p> | <p>ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции</p> <p>ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества</p> | <p>Технология производства продуктов функционального назначения</p> <p>Технологи кондитерского и мучного производства</p> <p>Организация ресторанного сервиса</p> <p>Контроль качества в общественном питании</p> <p>Инженерная экология</p> <p>Экологистика</p> <p>Утилизация и рециклинг отходов</p> <p>Производственный экологический</p> | ТФ D/01.6, D/02.6, D/03.6 |

| | | | | | |
|--------------------------|---------------------------|--|--|---|------------------------------|
| | | | <p>готовой продукции</p> <p>ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</p> | <p>контроль</p> <p>Методы исследования сырья и пищевых продуктов</p> <p>Методы оценки качества пищевой продукции</p> <p>Производство продукции из растительного сырья</p> <p>Технология и организация лечебно-профилактического питания</p> <p>Кухня народов мира</p> <p>Барное дело</p> <p>Баристское дело</p> <p>Производственная практика</p> <p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Пищевые и биологически активные добавки</p> <p>Пищевая инженерия</p> | |
| Научно-исследовательская | 01 Образование и наука | <p>ПКС -5</p> <p>Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания</p> | <p>ПКС-5.1 Способен анализировать и вносить изменения в работу предприятия общественного питания</p> <p>ПКС-5.2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания</p> <p>ПКС-5.3</p> <p>Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания</p> | <p>Информационные технологии в общественном питании</p> <p>Прототипирование и аддитивное производство</p> <p>Цифровой профиль объектов</p> <p>Технологии имитационного моделирования</p> <p>Технологические процессы и размерный анализ в аддитивном производстве</p> <p>Master-модели в промышленности</p> <p>и</p> <p>Основы научных исследований в индустрии питания</p> <p>Методология</p> | ТФ D/01.6, D/02.6, D/03.6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | научных исследований в промышленности питания Производственная практика Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | |
|--|--|--|--|---|--|

Трудовые функции профессиональных стандартов, на основе которых установлены ПКС:

- ПС 22.005

-

-ТФ D/01.6, D/02.6, D/03.6 Оперативное управление производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

4.1 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО и указывается в Карте обеспеченности материально-технических условий реализации ОПОП ВО, которая подлежит обновлению при необходимости (Приложение 6).

4.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО и указывается в Карте обеспеченности кадровых условий реализации ОПОП ВО, которая подлежит ежегодной актуализации для каждого года набора на программу (Приложение 5).

4.3 Учебно-методическое обеспечение реализации ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО и указывается в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, программе ГИА.


4.4 Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО.

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках системы внутренней оценки.

РАЗРАБОТАЛ:

Заведующий кафедрой товароведения и технологии
продуктов питания

«30» 08 2021 г.


(подпись) В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор
ООО «Азияфуд»

«30» 08 2021 г.


(подпись) К.В. Ворсин

Директор ДУД

«30» 08 2021 г.


(подпись) С.А. Зак


Начальник ОСОП

«30» 08 2021 г.


(подпись) В.А. Игнатенко

Директор УСП

«30» 08 2021 г.


(подпись) А.Н. Халин

Председатель КСН

«30» 08 2021 г.


(подпись) В.Г. Попов

ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета ИПТИ

Протокол № __ от ____ 20__ г.

Секретарь  Л.Н. Макарова
(подпись)