

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:25:29
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7408d1

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



УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета
(протокол от 23.06.2022 № 10)
Председатель Ученого совета, ректор
 В.В. Ефремова
« 23 » 06 20 22 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела
Год начала подготовки 2022

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.

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.

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.

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 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н.

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

Таблица 1

Квалификация	Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности или области знаний
Основная квалификация	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Технологический, Организационно-управленческий	- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	- технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания; - технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; - технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания	- нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	технологический	- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания	- нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации; - технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	технологический	- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производства и рентабельность предприятия	- 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 (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческий	- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания	- персонал предприятия общественного питания; - потребители предприятия общественного питания; - товародвижение сырья и готовой продукции
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческий	- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;	- персонал предприятия общественного питания; - потребители предприятия общественного питания; - товародвижение сырья и готовой продукции

	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческий	- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания.	- персонал предприятия общественного питания; - потребители предприятия общественного питания
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	проектный	- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания	- проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности; - поточность технологического процесса
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	проектный	- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение	- проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности; - поточность технологического процесса
	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	проектный	- 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

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 2.1 и 2.2).

Таблица 2.1

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 также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	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; Система искусственного интеллекта; 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;
		УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	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; Система искусственного интеллекта; 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 искус-

			<p>ственного интеллекта; Нейронные сети; Прикладные задачи анализа данных; Инженерная экология; Утилизация и рециклинг отходов;</p>
		<p>УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач</p>	<p>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; Система искусственного интеллекта; 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;</p>
<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>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>	<p>УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения</p>	<p>Математика; Начертательная геометрия и компьютерная графика; Цифровая культура; Технико-экономическое обоснование проекта; Теория решения изобретательских задач; Проектная деятельность; Физика; Теоретическая механика; Сопrotивление материалов; Программирование; Технологическое предпринимательство; Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности; Химия; 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;</p>

			<p>Прикладные задачи анализа данных; Экологистика; Производственный экологический контроль; Операционный менеджмент в производственных и сервисных компаниях; Инструменты системы “бережливого производства”; Гибкие подходы в управлении компанией;</p>
		<p>УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Математика; Начертательная геометрия и компьютерная графика; Цифровая культура; Технико-экономическое обоснование проекта; Теория решения изобретательских задач; Проектная деятельность; Физика; Теоретическая механика; Сопротивление материалов; Программирование; Технологическое предпринимательство; Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности; Химия; 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;</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; Технико-экономическое обоснование проекта; Теория решения изобретательских задач; Проектная деятельность; Физика; Теоретическая механика; Сопротивление материалов; Программирование; Технологическое предпринимательство;</p>

			Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности; Химия; 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 компаниями;
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.	Управление персоналом в ресторанной индустрии;
		УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.	Управление персоналом в ресторанной индустрии;
		УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий.	Управление персоналом в ресторанной индустрии;
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. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Иностранный язык; Технический иностранный язык; Проектная деятельность;
		УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Иностранный язык; Технический иностранный язык; Проектная деятельность;
		УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации	Иностранный язык; Технический иностранный язык; Проектная деятельность;
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контекстах.	История (история России, всеобщая история); Философия;
		УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	История (история России, всеобщая история); Философия;
		УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурно-	История (история России, всеобщая история);

		го многообразия с использованием этических норм поведения	Философия;
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. Эффективно управляет собственным временем.	История (история России, всеобщая история); Метрология и стандартизация; Проектная деятельность; Философия; Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности;
		УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	История (история России, всеобщая история); Метрология и стандартизация; Проектная деятельность; Философия; Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности;
		УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	История (история России, всеобщая история); Метрология и стандартизация; Проектная деятельность; Философия; Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности;
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает роль и значение физической культуры и спорта в жизни человека и общества.	Общая физическая подготовка; Прикладная физическая культура; Адаптивная физическая культура
		УК-7.2. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры и спорта, туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки.	Общая физическая подготовка; Прикладная физическая культура; Адаптивная физическая культура
		УК-7.3. Использует средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.	Общая физическая подготовка; Прикладная физическая культура; Адаптивная физическая культура
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека.	Безопасность жизнедеятельности; Инженерная экология; Экологистика; Утилизация и рециклинг отходов; Производственный экологический контроль
		УК-8.2. Поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций.	Безопасность жизнедеятельности; Инженерная экология; Экологистика; Утилизация и рециклинг отходов; Производственный экологический контроль
		УК-8.3. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по её предупреждению.	Безопасность жизнедеятельности; Инженерная экология; Экологистика; Утилизация и рециклинг отходов; Производственный экологический контроль

Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Формулирует понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Проектная деятельность
		УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Проектная деятельность
		УК-9.3. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Проектная деятельность
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	Технико-экономическое обоснование проекта; Технологическое предпринимательство; Организация производственной деятельности
		УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	Технико-экономическое обоснование проекта; Технологическое предпринимательство; Организация производственной деятельности
		УК-10.3. Использует основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.	Технико-экономическое обоснование проекта; Технологическое предпринимательство; Организация производственной деятельности
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.	Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности
		УК-11.2. Демонстрирует знание законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону	Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности
		УК-11.3. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	Правовая охрана результатов интеллектуальной деятельности

Универсальные компетенции выпускников (УК) и индикаторы их достижения (ИДК) для общеуниверситетских элективов

Таблица 2.2

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.	Прикладные статистические методы и модели в деvelopeменте; 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, САЕ систем прототипирования; Python анализ данных: введение; Инженерный дизайн; Программирование САМ
		УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	
		УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении 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. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения.	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 САЕ; Численное моделирование физических полей; Компьютерное зрение в решении инженерных задач; Инновационная промышленная архитектура; Обратный инжиниринг деталей и машин; Прототипирование промышленных объектов; CAD, CAM, САЕ систем прототипирования; Python анализ данных: введение; Инженерный дизайн; Программирование САМ
		УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	
		УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	
Командная работа или лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.	Профессиональная и деловая этика; Управление персоналом и командами в кросс-культурной среде; Ценность клиентского опыта; Законы коммуникации: говорим о

		УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.	бизнес-идея; Методы управления качеством
		УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий.	
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. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации	Основы ораторского искусства; Ценность клиентского опыта; Законы коммуникации: диалог лидера; Законы коммуникации: говорим о бизнес-идея; Искусство публичных выступлений на английском языке; Техника эффективной коммуникации; Ведение переговоров; Эффективная презентация на английском языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия	Профессиональная и деловая этика; Управление персоналом и командами в кросс-культурной среде; Человек в науке: история технических изобретений; Политико-правовая компетентность
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. Эффективно управляет собственным временем. УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации. УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	Стресс-менеджмент; Тайм-менеджмент; Человек в науке: история технических изобретений; Здоровьесберегающие технологии; Модель личного здоровьесберегающего поведения; Личностное развитие
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает роль и значение физической культуры и спорта в жизни человека и общества.	Здоровьесберегающие технологии; Модель личного здоровьесберегающего поведения

		<p>УК-7.2. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры и спорта, туризма для сохранения и укрепления здоровья и психо-физической подготовки.</p> <p>УК-7.3. Использует средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.</p>	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>УК-8.1. 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>	Стресс-менеджмент; Защитное вождение; Право в проектной деятельности: Foresight
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1. Формулирует 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>	-Проектная деятельность
Экономическая культура,	УК-10 Способен прини-	УК-10.1. Понимает ос-	Основы финансовой грамотности;

в том числе финансовая грамотность	мать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	новые законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	Экономика выбора и принятия решений; Крауд-технологии в системе «зеленой» экономики
		УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач	
		УК-10.3. Использует 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.	Политико-правовая компетентность личности; Правовой статус личности в современном мире
		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.	

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.	Цифровая культура; Программирование; Системы искусственного интеллекта;
		ОПК-1.2. Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.	
		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	ОПК-2.1 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач в области профессиональной деятельности	Математика; Начертательная геометрия и компьютерная графика; Физика; Теоретическая механика;

	для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук при решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности.	Соппротивлениематериалов; Химия; Санитария и гигиена Биохимия; Микробиология; Физиология питания;
		ОПК-2.3. Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития с использованием информационно- коммуникативных технологий	Проектированиепредприятий общественного питания; Основы технологии производства продуктовпитания; Учебная практика (тип ознакомительная практика)
		ОПК-2.4 Определяет цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем	Производственная практика (тип-технологическая практика)
		ОПК-2.5 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	
		ОПК-2.6 Обладает знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания	
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	ОПК-3.1 Определяет цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Методология и стандартизация; Процессы и аппараты; Холодильная техника и технология; Организация производственной деятельностью;
		ОПК-3.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж	Проектирование предприятий общественного питания; Производственная практика (тип-технологическая практика)
		ОПК-3.3 Владеет системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
		ОПК-3.4 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья	
		ОПК-3.5 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	
		ОПК-3.6 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Использует методы анализа, теоретического и экспериментального исследования и моделирования технологических процессов применяемых в профессиональной деятельности	Теория решения изобретательских задач; Технологическое предпринимательство; Технология продуктов общественного питания;
		ОПК-4.2. Применяет технико-экономическую оценку проектных решений и экономических затрат.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
		ОПК-4.3. Рассчитывает длительность выполнения технологических операций с использованием нормативных справочников	
		ОПК-4.4. Проводит экономическую оценку проектных решений и инженерных задач	

		ОПК-4.5 Использует технологические процессы при производстве продуктов питания	
		ОПК-4.6 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
		ОПК-4.7 Участвует во всех технологических процессах производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
		ОПК-4.8 Использует знания технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов	
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Технико-экономическое обоснование проекта; Оборудование предприятий общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
		ОПК-5.2. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания	
		ОПК-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
		ОПК 5.4 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	

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

Таблица 4

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование ПКС	Код и наименование индикатора достижения ПКС	Дисциплины(модули), практики, формирующие результаты обучения, соотносимые СИДК ПКС	Основание (ПС, код трудовой функции, другое)
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производства и рентабельность предприятия; - определение	-технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; -технологические процессы производства продукции питания на предприятии питания; -технологии новых видов продукции пищевой промышленности и обще-	ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания	ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций ПКС -1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Управление персоналом в ресторанной индустрии; Системы управления технологическим и процессами; Производственная практика (тип - преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	ПС 33.008 – ТФ В/03.6

объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания	ственного питания; -персонал предприятия общественного питания; -потребители предприятия общественного питания; -товародвижение сырья и готовой продукции		ПКС -1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов		
-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	-персонал предприятия общественного питания; -потребители предприятия общественного питания; -товародвижение сырья и готовой продукции	ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации ПКС-2.2 Планирует и анализирует программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству ПКС-2.3 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные умения	Управление персоналом в ресторанной индустрии; Операционный менеджмент в производственных и сервисных компаниях; Инструменты системы “бережливого производства”; Понятие системного подхода; Теория ограничений; Быстрореагирующее производство; Гибкие подходы в управлении компанией; Системы управления технологическим и процессами; Производственная практика (тип - преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	ПС 33.008 – ТФ В/01.6
-организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - организация и осуществ-	- нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации; -технологические процессы производства продукции питания на предприятии питания; -технологическое оборудование предприятий пищевой	ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, при-	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах и проводит финансовый анализ его деятельности ПКС-3.2 Организовывает технологический процесс производства, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Технология производства продуктов функционального назначения; Технологи кондитерского и мучного производства; Математика и Python для анализа дан-	ПС 33.008 – ТФ В/01.6

<p>ление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия питания;</p>	<p>промышленности; -технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания</p>	<p>нимать меры по их изменению</p>	<p>ПКС-3.3 Применяет основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла</p> <p>ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах.</p>	<p>ных; Машинное обучение и вопросы искусственного интеллекта; Нейронные сети; Прикладные задачи анализа данных; Методы оценки качества пищевой продукции; Основы научных исследований в индустрии питания; Технология и организация лечебно-профилактического питания; Производственная практика (тип- организационно- работа)</p>	
<p>-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; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия питания</p>	<p>- персонал предприятия общественного питания; -потребители предприятия общественного питания; -товародвижение сырья и готовой продукции; -технологические процессы производства продукции питания на предприятии питания; - технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; -технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания</p>	<p>ПКС – 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей</p>	<p>ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции</p> <p>ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>Технология производства продуктов функционального назначения; Технологи кондитерского и мучного производства; Организация ресторанного сервиса; Контроль качества в общественном питании; Инженерная экология; Экологистика; Утилизация и рециклинг отходов; Производственный экологический контроль; Методы исследования сырья и пищевых продуктов; Методы оценки качества пищевой продукции; Производство продукции из растительного сырья; Технология и организация лечебно-профилактического питания; Кухня народов ми-</p>	<p>ПС 33.008 – ТФ В/03.6</p>

				ра; Барное дело; Баристское дело; Производственная практика (тип- организационно- управленческая практика); Пищевые и биологически активные добавки; Пищевая инженерия	
<p>- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания.</p>	<p>- нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации;</p> <p>- проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности;</p> <p>- поточность технологического процесса</p>	<p>ПКС -5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания</p>	<p>ПКС-5.1 Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного 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>Основы научных исследований в индустрии питания;</p> <p>Методология научных исследований в индустрии питания;</p> <p>Производственная практика (тип - преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)</p>	<p>ПС 33.008 – ТФ В/03.6</p>
			<p>ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания</p>		
			<p>ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания</p>		

Трудовые функции профессиональных стандартов, на основе которых установлены ПКС:

- ПС 33.008-ТФ В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- ПС 33.008-ТФ В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

4.1 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

4.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.

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 технология
продуктов питания

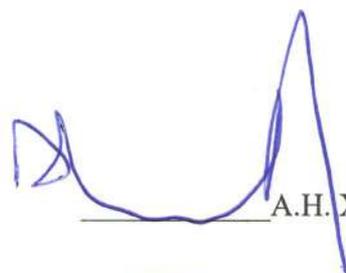
«23» 06 2022 г.

 В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Директор УСП ИПТИ

«23» 06 2022 г.

 А.Н. Халин

Генеральный директор ООО «Кристалл»

«23» 06 2022 г.
М.П.

 О.В. Шафикова


ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета ИПТИ

Протокол № 9 от 15.06.2022 г.

Секретарь  Л.Н. Макарова

Лист согласования

Внутренний документ "2022_19.03.04_ТПиООП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал:

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат	Комментарий
6D 67 0F 2C 53 0A A4 FF	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано	
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано	
67 BA 0B 00 41 4D 3A 12	Заместитель директора по учебно- методической работе	Путилова Ульяна Сергеевна		Согласовано	
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано	