ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
БАКАЛАВРИАТА
по направлению подготовки высшего образования
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа бакалавриата реализуется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г №1047

Профессиональная деятельность, к выполнению которой будет готов выпускник

Выпускник может осуществлять профессиональную деятельность в сфере современных технологий производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, организации производства и обслуживания предприятий ресторанного бизнеса, отраслевого маркетинга, специализированных информационных программ и технологий используемых в процессе организации производства предприятий питания, контроля качества сырья и готовой продукции, проектирования и реконструкции предприятий питания ресторанного бизнеса.

Освоение образовательной программы представляет возможность трудоустройства в сферах промышленного производства кулинарной продукции, общественного питания, сервиса, и оказания услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства и прочие), в государственных структурах, в коммерческом секторе экономики, а также при организации собственного бизнеса.

Цифровые навыки, которыми будет владеть выпускник

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 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

Форма обучения и соответствующий ей срок реализации программы, возможности и условия сокращения периода обучения

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

- в заочной форме обучения увеличивается на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения и составляет 5 лет;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Уникальность образовательной программы

Конкурентным преимуществом и отличительной особенностью образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология продукции и организация общественного питания» в Среднерусском институте управления - филиале РАНХиГС является, то что программа подготовки специалистов в данной области ведется с 1996 года. Такой многолетний опыт подготовки специалистов в области технологии продукции общественного питания не имеют вузы регионов Центральной России.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить:

– привлечение профессионального профессорско-преподавательского состава, а также опытных и практикующих специалистов данного профиля, которые обеспечивают практическую подготовку и кураторство во время проведения практик;

– включение в учебный план практико-ориентированных дисциплин: Общая технология отрасли, Инженерное обеспечение технологических процессов, Организация производства на предприятиях общественного питания, Информационные технологии в индустрии питания, Контроль качества сырья и продукции питания, Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности, Технология кулинарной продукции общественного питания, Проектирование предприятий питания и пищевой промышленности, Физиология питания, Технология мучных кондитерских изделий и др.

– наличие специализированных учебных лабораторий;

– положительная репутация Среднерусского института управления - филиала РАНХиГС в образовательном пространстве региона и ЦФО по реализации образовательных программ и программ переподготовки и повышения квалификации для сферы услуг;

– реализация в Среднерусском институте управления - филиале РАНХиГС различных образовательных программ специалистов среднего звена и ДПО, составляющих систему непрерывного образования, а также наличие в структуре ВУЗа уровня подготовки среднего профессионального образования (Банковский колледж), что позволит обеспечить дополнительный набор обучающихся на направление подготовки бакалавриата.

К основным конкурентным преимуществам образовательной программы, реализуемой в Среднерусском институте управления - филиале РАНХиГС, следует также отнести возможность получения диплома Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ – ведущей образовательной организации страны, наличие системы непрерывного образования, реализация разнообразных программ ДПО, удобное месторасположение корпусов филиала, наличие устойчивых связей в рамках сотрудничества с крупнейшими организациями реального сектора экономики региона и с органами государственной власти региона, государственными и муниципальными учреждениями различной направленности, предоставляющими базы практик по направлению подготовки, наличие опыта участия в реализации федеральных программ повышения квалификации и переподготовки.

Все это обеспечивает широкие возможности трудоустройства для выпускников на территории Орловской области и соседних регионов.

Руководитель образовательной программы – кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал, декан факультета технологий, товароведения и сервиса Большакова Лариса Сергеевна. Стаж научно-педагогической работы составляет 30 лет. Имеет опыт деятельности на руководящих позициях: в должности декана факультета – 17 лет. Является членом ФУМО в сфере высшего образования по УГСН 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по отделению «Пищевые технологии и биотехнология». Принимала участие в разработке ряда образовательных программ, успешно реализованных в системе высшего образования.

Привлекалась Департаментом образования Орловской области для разработки Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муници-

пальных общеобразовательных учреждений Орловской области, а также Типовой программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность. Участвует в подготовке кадров высшей квалификации, в качестве научного руководителя подготовила двух кандидатов технических наук. Является автором 6 патентов РФ на изобретения.

Награждена почетными грамотами Губернатора Орловской области в 2008 г. и в 2014 г., Орловского областного Совета народных депутатов в 2017 г. В 2016 г. была отмечена почетной грамотой Министерства образования и науки РФ за заслуги в сфере образования и многолетний добросовестный труд. В 2021 г. награждена ведомственной наградой Министерства науки и высшего образования РФ – медалью «За вклад в реализацию государственной политики в области образования».

В период реализации программы, обучающиеся имеют возможность принимать участие в научной деятельности в рамках научно-исследовательской работе кафедр Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС.

Партнер образовательной программы

Партнерами при реализации образовательной программы выступают органы государственной власти и местного самоуправления, организации реального сектора экономики, Департамент образования Орловской области, организации и предприятия Орловской области и других регионов, осуществляющих производство и реализацию продукции питания. В частности, партнером с договором о сотрудничестве с предоставлением студентам мест прохождения практики является ОРПО «Единство». Среди основных направлений деятельности предприятия является производство продукции питания, организация общественного питания, а также организация школьного питания. При прохождении практики студенты, обучающиеся по программе подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», не только получают профессиональные навыки по приготовлению и реализации продукции общественного питания, но и участвуют в разработке рецептур, технологии и нормативных документов на производство новых продуктов питания.

Наряду с практической деятельностью к формам взаимодействия с партнерами следует отнести: участие в научных мероприятиях, в учебном процессе, совместная работа в редколлегии научных изданий, совместное проведение научных исследований и публикация их результатов. При разработке образовательной программы учтены пожелания и рекомендации сообщества партнеров-работодателей.

Признание качества программы

Программа аккредитована Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки на срок до 12.03.2024г. Распорядительный документ аккредитационного органа о переоформлении Свидетельства о государственной аккредитации от 12.03.2018г. № 2784: Распоряжение от 21.06.2022г № 1529-06.

Реализация ООП будет осуществляться с привлечением профессионального профессорско-преподавательского состава, а также практикующих специалистов, имеющих профессиональный опыт деятельности, которые обеспечивают практическую подготовку и кураторство во время проведения практик, руководства практической подготовкой обучающихся и выпускными квалификационными работами.

Содержание и условия реализации программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Дисциплины образовательной программы: Общая технология отрасли, Инженерное обеспечение технологических процессов, Организация производства на предприятиях общественного питания, Информационные технологии в индустрии питания, Контроль качества сырья и продукции питания, Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности, Технология кулинарной продукции общественного питания, Проектирование предприятий питания и пищевой промышленности, Физиология питания, Технология мучных кондитерских изделий и др.

В рамках реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии: технология традиционного обучения, технология модульного обучения, интерактивные технологии, информационные технологии и другие.

Ссылка на образовательную программу https://orel.ranepa.ru/sveden/svedeniya-ob-obrazovatelnykh-programmakh.php

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Среднерусский институт управления – филиал РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела
(наименование структурного подразделения (института/факультета/филиала)

УТВЕРЖДЕНО
Директор Среднерусского института
управления – филиала РАНХиГС
Меркулов П.А.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА
по направлению подготовки или специальности высшего образования

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Технология продукции и организация общественного питания
(направленность(профиль)/специализация - при наличии)

Очная, заочная
(форма(формы) обучения)

Год набора – 2023

Орел, 2022г.

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа по направлению подготовки разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г №1047

1.2 Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе, присваивается квалификация: бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.3. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русском) в полном объеме.

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 5 лет для заочной формы обучения.

1.5. Рекомендации и требования Академии к разработке Образовательной программы отсутствуют.

1.6. Образовательная программа не реализуется с применением сетевой формы обучения.

1.7. Образовательная программа реализуется с применением электронного обучения (1,7% образовательной программы) и дистанционных образовательных технологий (1,7% образовательной программы).

1.8. Обязательная часть, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 47,1% от общего объема образовательной программы.

1.9. Образовательная программа, формируемая участниками образовательных отношений разработана с применением модульного принципа организации образовательного процесса.

2. Компетентностная модель выпускника

2.1. Общая характеристика осваиваемой профессиональной деятельности

2.1.1. Образовательная программа разработана с учетом требований следующих профессиональных стандартов:

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России		Гиперссылка
		номер	дата	номер	дата	
1	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	359н	15.06.2020	59004	17.07.2020	https://docs.cntd.ru/document/565315867
2	33 Сервис, оказание услуг населению 33.008 Руководитель предприятия питания	281н	07.05.2015	37510	02.06.2015	https://classinform.ru/profstandarty/33.008-rukovoditel-predpriiatiia-pitaniia.html https://docs.cntd.ru/document/420275286

2.1.2. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов осуществлять профессиональную деятельность в сфере промышленного производства кулинарной продукции и общественного питания

2.1.3. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

– технологический

– проектный

2.1.4. В результате освоения образовательной программы выпускник готов к выполнению трудовых функций

- к выполнению следующих обобщенных трудовых функций

D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака. 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания)

B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр. 33.008 Руководитель предприятия питания)

- к выполнению следующих трудовых функций:

D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

2.2. В **результате** освоения образовательной программы у обучающихся будут сформированы следующие компетенции, измеряемые на основе следующих ключевых индикаторов:

Коды компетенций	**Наименования компетенций**	**Ключевые индикаторы компетенций**
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (УК)		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		УК-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
		УК-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
		УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их

	выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	решения, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1.Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
		УК-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы в команде
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке
		УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
		УК-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
		УК-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
		УК-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
		УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности

		УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
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. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
		УК-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при чрезвычайных природного и происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональных сферах
		УК-9.2.Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
		УК-9.3.Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Осуществляет расчет и анализ показателей деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
		УК-11.2. Умеет планировать, организовывать мероприятия, формирование позиции и коррупции и проводить обеспечивающие гражданской предотвращение
		УК-11.3. Владеет навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)		
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 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
ОПК-2.	Способен применять основные законы и методы исследований	ОПК-2.1.математические осуществляет обработку данных, полученных в ходе разработки продукции

	естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья
		ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
		ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3.	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных эксплуатации технологического приборов и механизмов индустрии питания
		ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4.	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания
		ОПК-4.2. Разрабатывает и реализует оптимизации совершенствованию технологических производства продукции общественного питания
ОПК-5.	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		ОПК-5.2.планирование деятельность предприятий питания
		ОПК-5.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)		
ПК-1	Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает технологическую документацию
		ПК-1.2 Применяет методы подбора, эксплуатации, определяет эффективность работы технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-2.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
		ПК-2.2 Проводит анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений	ПК-3.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и качества услуг
		ПК-3.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия
		ПК-3.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-4	Способен разработать проект (проекты реконструкции техно-	ПК-4.1 Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, техноло-

	логического перевооружения действующих) предприятий общественного питания	гических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
		ПК-4.2 Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания

3. Общая характеристика структуры образовательной программы

Образовательная программа *«Технология продукции и организация общественного питания»* **включает в себя:**

учебные планы;

календарные учебные графики;

следующие дисциплины:

Таблица – Дисциплины образовательной программы

Код дисциплины	Наименование дисциплины	Объем (трудоемкость)
Б1.О	**Обязательная часть**	
Б1.О.01	Философия	4
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	5
Б1.О.03	Иностранный язык	8
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	3
Б1.О.05	Проектная деятельность	3
Б1.О.06	Макроэкономика и микроэкономика	6
Б1.О.07	Экономика организации	3
Б1.О.08	Математика	6
Б1.О.09	Правовое регулирование профессиональной деятельности	3
Б1.О.10	Деловые коммуникации и культура речи	3
Б1.О.11	Психология и основы конфликтологии	3
Б1.О.12	Информатика	4
Б1.О.13	Общая технология отрасли	5
Б1.О.14	Физика	5
Б1.О.15	Физическая и коллоидная химия	3
Б1.О.16	Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа	5
Б1.О.17	Органическая химия с элементами биохимии	4
Б1.О.18	Бухгалтерский учёт и анализ	3
Б1.О.19	Инженерное обеспечение технологических процессов	11
Б1.О.20	Организация производства на предприятиях общественного питания	5
Б1.О.21	Основы строительства и инженерное оборудование	5
Б1.О.22	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4
Б1.О.23	Информационные технологии в индустрии питания	4
Б1.О.24	Контроль качества сырья и продукции питания	5
Б1.О.25	Физическая культура и спорт	2
Б1.О.26	Основы российской государственности	2
Б1.О.27	Основы национальной безопасности	2
Б1.В	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**	
Б1.В.01	Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности	5
Б1.В.02	Технология кулинарной продукции общественного питания	8
Б1.В.03	Проектирование предприятий питания и пищевой промышленности	5
Б1.В.04	Безопасность и охрана труда	3
Б1.В.05	Санитария и гигиена	4
Б1.В.06	Товароведение продовольственных товаров	6
Б1.В.07	Физиология питания	5
Б1.В.08	Сервис на предприятиях питания	5
Б1.В.09	Основы инклюзивной культуры	4
Б1.В.10	Процессы и аппараты пищевых производств	5

Б1.В.11	Антикоррупционное законодательство	2
Б1.В.12	Командный менеджмент	4
Б1.В.13	Пищевые добавки	4
Б1.В.14	Технология мучных кондитерских изделий	5
Б1.В.15	Холодильная техника и технология	5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	
Б1.В.ДВ.01.01	Профессиональный иностранный язык в сфере технологии производства продуктов питания	3
Б1.В.ДВ.01.02	Коммуникации на иностранном языков в сфере технологий производства продуктов питания	3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	
Б1.В.ДВ.02.01	Русская кухня	3
Б1.В.ДВ.02.02	Функциональное питание	3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	
Б1.В.ДВ.03.01	Современные ресторанные технологии	5
Б1.В.ДВ.03.02	Социальное питание	5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	
Б1.В.ДВ.04.01	Система управления безопасностью пищевого производства	4
Б1.В.ДВ.04.02	Системы пищевой безопасности	4
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	
Б1.В.ДВ.05.01	Лечебно-профилактическое питание	5
Б1.В.ДВ.05.02	Диетическое питание	5
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	
Б1.В.ДВ.06.01	Зарубежная кухня	3
Б1.В.ДВ.06.02	Кухня народов мира	3
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	
Б1.В.ДВ.07.01	Цифровое общество, введение в искусственный интеллект и разговорные боты	2
Б1.В.ДВ.07.02	Цифровое общество и управление цифровой репутацией	2
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	
Б1.В.ДВ.08.01	Прикладная физическая культура	
Б1.В.ДВ.08.02	Атлетическая гимнастика	
Б1.В.ДВ.08.03	Волейбол	
Б1.В.ДВ.08.04	Адаптивная физическая культура и спорт	
	Государственная итоговая аттестация	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	9
	Факультативные дисциплины	
ФТД.01	Государственное и муниципальное управление	2
ФТД.02	Психолого-педагогическая адаптация к образовательной среде	2

следующие практики:

	Практика	
Б2.О	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б2.В.01	Учебная практика	9
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика	3
Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	6
Б2.В.02	Производственная практика	15
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика	9
Б2.В.02.02(Пд)	Преддипломная практика	6

рабочую программу воспитания;

оценочные материалы государственной итоговой (итоговой) аттестации по каждой из форм государственной итоговой (итоговой) аттестации;

календарный план воспитательной работы;

следующие методические материалы:

матрица освоения компетенций, включая паспорта компетенций.

4. Общая характеристика условий доступности образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.1. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: обеспечен беспрепятственный доступ обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальных пониженных стоек-барьеров, предоставляется специальное кресло для инвалидов, регулируемый по высоте стол и др.).

4.2. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для слепых и слабовидящих, в том числе при применении дистанционных образовательных технологий: обеспечиваются специальными возможностями электронной информационно-образовательной среды, в том числе электронных библиотечных систем, а также соглашением с библиотекой для лиц с ОВЗ; размещение справочной информации в адаптированной форме для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими

4.3. Образовательная программа обеспечивает следующие условия доступности для глухих и слабослышащих, в том числе при применении дистанционных образовательных технологий: применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств, предоставление индукционной петли, услуг ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

5. Реквизиты образовательной программы

Руководитель образовательной программы

К.б.н., доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал — Большакова Лариса Сергеевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Разработчик/разработчики образовательной программы

К.б.н., доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ» Среднерусский институт управления - филиал — Большакова Лариса Сергеевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании ученого совета

_____

(наименование структурного подразделения)

протокол от «___»____202__г. №__.