Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

бакалавриата

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки
19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания

Формы обучения
очная, заочная

Утверждена решением ученого совета университета от 27.09.2021 пр. № 9

Красноярск 2023

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0082d105bb4b144bee62e009ea3e4216d8
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 14 июля 2023 г по 06 октября 2024 г.

Образовательная программа высшего образования (далее также – образовательная программа, ОП ВО) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Директор института Ю. Ю. Суслова
инициалы, фамилия, подпись

Заведующий выпускающей кафедрой Г.А. Губаненко
инициалы, фамилия, подпись

Руководитель группы разработчиков ОП ВО
Заведующий выпускающей кафедрой Г.А. Губаненко
инициалы, фамилия, подпись

Разработчики
профессор кафедры ТООП Т.Л. Камоза
инициалы, фамилия, подпись

доцент кафедры ТООП Е.О. Никулина
инициалы, фамилия, подпись

доцент кафедры ТООП О.М.Евтухова
инициалы, фамилия, подпись

Представитель работодателя: генеральный директор ООО «Артель-кондитер» Е.А. Пушкарева

«12» мая 2023 г.

ОП ВО обсуждена и принята на заседании выпускающей кафедры технологии и организации общественного питания от «12» мая 2023 года, протокол № 11

ОП ВО принята на заседании Ученого совета Института торговли и сферы услуг от «16» мая 2023 года, протокол № 11

СОДЕРЖАНИЕ

Описание образовательной программы
1 Общие положения
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы
3 Планируемые результаты освоения образовательной программы
Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Календарный учебный график
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)
Приложение 4. Рабочие программы практик
Приложение 5. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) и практик
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 7. Сведения о ресурсном обеспечении ОП ВО
Приложение 8. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

1 Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы высшего образования:

– Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 г № 1047 об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 №245 «О порядке организации и осуществления образовательнойдеятельностипообразовательнымпрограммамвысшегообразования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (действует с 01.09.2022);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (действует до 01.09.2024);

– Постановление Правительства РФ от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации» (действует до 01.03.2028);

– Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 №АК-44/05вн;

– Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»; Локальные акты университета:

– Положение о фонде оценочных средств образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;

– Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся;

– Положение о государственной итоговой аттестации выпускников по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры;

– Положение о практической подготовке обучающихся;

– Положение о реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в СФУ;

– Положение об организации образовательного процесса, комплексного сопровождения и социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

– Положение о порядке разработки и реализации образовательных программ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну в ФГАОУВО «Сибирский федеральный университет»;

– Регламент организации и проведения факультативных и элективных дисциплин (модулей) при реализации профессиональных образовательных программ высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры);

– Регламент организации учебного процесса по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Прикладная физическая культура и спорт».

1.2 Общая характеристика

1.2.1 Срок получения образования по ОП ВО (вне зависимости от применяемых образовательных технологий), включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации:

в очной форме обучения составляет 4 года;

в заочной форме обучения составляет 5 лет;

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

1.2.2 Объем ОП ВО составляет 240 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОП ВО по индивидуальному учебному плану.

1.2.3 При реализации ОП ВО применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.2.4 Образовательная деятельности по ОП ВО осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3 К освоению ОП ВО допускаются лица, имеющие уровень образования не ниже среднего общего.

Приём на первый курс осуществляется в рамках контрольных цифр приёма граждан на обучение за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и по договорам об образовании, заключаемым при приёме на обучение за счёт средств физических и (или) юридических лиц.

Приём на обучение по программам бакалавриата (за исключением приёма лиц, имеющих право на приём на обучение без вступительных испытаний) проводится на конкурсной основе:

– на базе среднего общего образования – на основании оцениваемых по стобалльной шкале результатов единого государственного экзамена (далее – ЕГЭ), которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний;
– на базе среднего профессионального или высшего образования (далее – профессиональное образование) – по результатам вступительных испытаний, форма и перечень которых определяются Университетом.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: технологический, проектный.

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

-продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;

-методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

-технологическое оборудование;

-сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- предприятия общественного питания;

- гостиницы и иные средства размещения,

- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;

- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;

- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;

- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2.2 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с уровнем и направлением подготовки

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки сопряжен с профессиональным стандартом:

- 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004);

- 33.013 «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 115н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68146).

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения ОП ВО у выпускника формируются универсальные, общепрофессиональные, профессиональные (в том числе, общеуниверситетские) компетенции.

3.1 Универсальные компетенции выпускников

В результате освоения образовательной программы выпускник будет обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,

	этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников

В результате освоения образовательной программы выпускник будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

3.3 Профессиональные компетенции выпускников

3.3.1 В результате освоения образовательной программы выпускник

будет обладать следующими профессиональными компетенциями:

Задачи ПД	Объект или область знаний	Код и наименование профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Организация и осуществление технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	-продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; -методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания	ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»
		ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пи-	

		щевых продуктов ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	- предприятия общественного питания; - гостиницы и иные средства размещения, - услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и	ПК-7 Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	Профессиональный стандарт «Официант/бармен»

	общественного питания		
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
Поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий общественного питания	-технологическое оборудование; -сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания	ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Профессиональные компетенции определены университетом самостоятельно на основе выбранных типов задач профессиональной деятельности, выбранных профессиональных стандартов, обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОП ВО:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции			Код и наименование компетенции
Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень (подуровень) квалификации	
22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»						
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6	ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологиче-

						ского процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов
			D/02.6	Управление качеством, безопасно-	6	ПК-6. Способен к разработке и

				стью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33.013 «Официант, бармен»						
D	Организация процессов обслуживания гостей организаций питания блюдами и напитками	6	D/01.6	Планирование процессов обслуживания гостей организаций питания	6	ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания
			D/02.6	Организация и координация процессов обслуживания гостей организаций питания	6	ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания

3.3.2 Общеуниверситетские компетенции выпускников

Код и наименование общеуниверситетской компетенции	Основание (ПС, анализ опыта и др.)
ОУК-1. Способен использовать в различных сферах жизни и профессиональной деятельности критерии оценки соблюдения принципов ESG; действовать в направлении коллективного благополучия, преодоления системных кризисов и глобальных вызовов	Распоряжение СФУ № 13 от 10.02.2022