

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»



Утверждено решением ученого совета
Протокол № 33 от 26.02.2019 г.
Проректор по учебной работе
Т.А. Ольховая

Образовательная программа высшего образования

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

Общий профиль

Квалификация

Бакалавр

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Форма обучения

Заочная

Год набора 2019

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалаврита), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1332.

РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:

от университета:

Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии

Профессор кафедры пищевой биотехнологии

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

Доцент кафедры пищевой биотехнологии

от работодателей:

ООО «Газпром питание», начальник управления
филиала «Оренбургское управление по организации
общественного питания»

ООО «Сладкая жизнь», генеральный директор

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Начальник учебно-методического управления

В.П. Попов

Л.В. Межуева

Т.М. Крахмалева

Х.Б. Дусаева

Э.Ш. Манеева

А.В. Берестова

А.В. Быков

Г.Б. Зинюхин

Н.В. Василенко

Р.Б. Шрейдер

Н.А. Зинюхина



1 Краткое описание образовательной программы

Направление подготовки - 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Направленность (профиль) - «Общий профиль».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - бакалавр.

Области профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объекты профессиональной деятельности:

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

научно-исследовательская деятельность - **основной вид профессиональной деятельности**;
проектная деятельность.

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
общекультурными компетенциями (ОК):	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
профессиональными компетенциями по видам деятельности (ПК):	
научно-исследовательская деятельность	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Код	Наименование
проектная деятельность	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Форма обучения – заочная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

Срок получения образования по программе в заочной форме обучения составляет 4.5 года.

Трудоемкость образовательной программы - 240 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, реализующего образовательную программу.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 5 процентов.

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках программы «Доступная среда» для лиц с ограниченными возможностями в университете реализован ряд ее элементов. Так в двух корпусах университета № 3 и № 20 выполнены пандусы для обеспечения доступа в них инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. В библиотеке университета установлен специальный лифт. В переходе перед учебным корпусом № 3 также имеется два специальных лифта. Формируется и пополняется библиотека электронных образовательных ресурсов. Для обучающихся, имеющих ограниченную возможность перемещения, при необходимости реализуются офлайн и онлайн консультации по различным дисциплинам и другим вопросам, связанным с обучением. Прошла апробацию и начала применяться дистанционная система сдачи экзаменов различного уровня, в том числе и государственных, а также защиты ВКР. При этом для обеспечения легитимности такой процедуры ведется видео- и аудиозапись, а в месте нахождения экзаменуемого присутствует один из членов государственной экзаменационной комиссии.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы специальные места в аудиториях. В тех помещениях, где проводятся учебные занятия по данной образовательной программе, предусмотрена возможность организации не менее двух мест для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

Все виды аудиторных занятий при освоении данной образовательной программы могут быть легко адаптированы к проведению занятий для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями. Оборудование, которое используется на аудиторных занятиях, ограничивается персональным компьютером. Программой не предусмотрено выполнение специальных лабораторных занятий, исключая коллективное выполнение работ. Это создает возможность для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья освоения значительной части образовательной программы в рамках аудиторной работы или в составе рабочей группы обучающихся, или с использованием индивидуального помощника.

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Общий профиль

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Блок 1	Базовая часть										
	Философия	3	+								
	История	2		+							
	Иностранный язык	1-4					+				
	Безопасность жизнедеятельности	7									+
	Физическая культура и спорт	4								+	
	Экономическая теория	4			+						
	Право	2				+					
	Русский язык и культура речи	1					+				
	Социокультурная коммуникация	3						+	+		
	Математика	1-3			+						
	Информатика	1									
	Физика	1, 2							+		
	Неорганическая и органическая химия	1, 2							+		
	Химические основы биологических процессов	3							+		
	Аналитическая химия	2							+		
	Экология	3							+		
	Инженерная графика	1									
	Физиология питания	1							+		
	Введение в специальность	1							+		
	Прикладная механика	3							+		
	Процессы и аппараты пищевых производств	4									
	Тепло- и хладотехника	4							+		
	Пищевая микробиология	3							+		
	Пищевая химия	5							+		
	Технология продукции общественного питания	5									
	Экономика и организация производства	4			+						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
Проектирование предприятий общественного питания	7									
Оборудование предприятий общественного питания	5									
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	8									
Система управления технологическими процессами и информационные технологии	4									
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6							+		
Вариативная часть										
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4									
Биологически активные и пищевые добавки	5									
Технология продуктов детского питания	6									
Технология продуктов функционального питания	6									
Технохимический контроль на производстве	4							+		
Организация производства в ресторанах	6							+		
Организация технохимического контроля в ресторанах	5							+		
Исследовательская работа	7									
Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания	7, 8									
Параметрический синтез технологии организации ресторанного дела	7, 8									
Механика сыпучих сред	9									
Реология пищевых материалов	9									
Технология и организация	7, 8									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	сервиса в ресторанах национальной кухни										
	Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения	7, 8									
	Проектирование ресторанов национальной кухни	7, 8									
	Проектирование ресторанов общего назначения	7, 8									
	Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания	5									
	Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания	5									
	Основы биотехнологии и генной инженерии	6									
	Основы пищевой биотехнологии	6									
	Технология мясных и молочных продуктов для детского питания	7									
	Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания	7									
	Технология плодоовощных продуктов для детского питания	8									
	Технология плодоовощных продуктов для функционального питания	8									
	Технология зерномучных продуктов для детского питания	8									
	Технология зерномучных продуктов для функционального питания	8									
	Технология продуктов длительного хранения для детского питания	6									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общекультурные компетенции								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9
	Технология продуктов длительного хранения для функционального питания	6									
	Общефизическая культура	1-6								+	
	Легкая атлетика	1-6								+	
	Тяжелая атлетика	1-6								+	
	Волейбол	1-6								+	
	Плавание	1-6								+	
	Настольный теннис	1-6								+	
	Аэробика	1-6								+	
	Вариативная часть										
Блок 2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	8									
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	8									
	Научно-исследовательская работа	8									
	Преддипломная практика	9									

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок 1	Базовая часть						
	Философия	3					
	История	2					
	Иностранный язык	1-4					
	Безопасность жизнедеятельности	7					
	Физическая культура и спорт	4					
	Экономическая теория	4					
	Право	2					
	Русский язык и культура речи	1					
	Социокультурная коммуникация	3					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Математика	1-3			+		
Информатика	1	+				
Физика	1, 2					
Неорганическая и органическая химия	1, 2					
Химические основы биологических процессов	3					
Аналитическая химия	2					
Экология	3				+	
Инженерная графика	1		+			
Физиология питания	1			+		
Введение в специальность	1			+		
Прикладная механика	3				+	
Процессы и аппараты пищевых производств	4				+	+
Тепло- и хладотехника	4		+			
Пищевая микробиология	3			+		
Пищевая химия	5					
Технология продукции общественного питания	5		+			
Экономика и организация производства	4					
Проектирование предприятий общественного питания	7		+			
Оборудование предприятий общественного питания	5				+	+
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	8	+				
Система управления технологическими процессами и информационные технологии	4	+	+			
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6					+
Вариативная часть						
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4		+	+		
Биологически активные и	5					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
пищевые добавки						
Технология продуктов детского питания	6	+				
Технология продуктов функционального питания	6	+				
Технохимический контроль на производстве	4			+		
Организация производства в ресторанах	6		+			+
Организация технохимического контроля в ресторанах	5			+		
Исследовательская работа	7	+	+	+		
Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания	7, 8					+
Параметрический синтез технологии организации ресторанного дела	7, 8				+	
Механика сыпучих сред	9					
Реология пищевых материалов	9					
Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни	7, 8	+				
Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения	7, 8	+				
Проектирование ресторанов национальной кухни	7, 8					
Проектирование ресторанов общего назначения	7, 8					
Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания	5	+				
Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания	5	+				
Основы биотехнологии и генной инженерии	6	+	+			
Основы пищевой	6	+	+			

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	биотехнологии						
	Технология мясных и молочных продуктов для детского питания	7					
	Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания	7					
	Технология плодоовощных продуктов для детского питания	8					
	Технология плодоовощных продуктов для функционального питания	8					
	Технология зерномучных продуктов для детского питания	8					
	Технология зерномучных продуктов для функционального питания	8					
	Технология продуктов длительного хранения для детского питания	6					
	Технология продуктов длительного хранения для функционального питания	6					
	Общефизическая культура	1-6					
	Легкая атлетика	1-6					
	Тяжелая атлетика	1-6					
	Волейбол	1-6					
	Плавание	1-6					
	Настольный теннис	1-6					
	Аэробика	1-6					
Блок 2	Вариативная часть						
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	8					
	Практика по получению	8					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности						
	Научно-исследовательская работа	8					
	Преддипломная практика	9					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции					
			ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29
Блок 1	Базовая часть							
	Философия	3						
	История	2						
	Иностранный язык	1-4						
	Безопасность жизнедеятельности	7						
	Физическая культура и спорт	4						
	Экономическая теория	4						
	Право	2						
	Русский язык и культура речи	1						
	Социокультурная коммуникация	3						
	Математика	1-3			+			
	Информатика	1						
	Физика	1, 2	+		+			
	Неорганическая и органическая химия	1, 2	+					
	Химические основы биологических процессов	3	+					
	Аналитическая химия	2	+					
	Экология	3						
	Инженерная графика	1						
	Физиология питания	1			+			
	Введение в специальность	1			+			
	Прикладная механика	3						
	Процессы и аппараты пищевых производств	4						
	Тепло- и хладотехника	4						
	Пищевая микробиология	3						
	Пищевая химия	5			+			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции					
		ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29
Технология продукции общественного питания	5		+				
Экономика и организация производства	4						+
Проектирование предприятий общественного питания	7					+	+
Оборудование предприятий общественного питания	5						
Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания	8					+	
Система управления технологическими процессами и информационные технологии	4						
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6			+			
Вариативная часть							
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	+					
Биологически активные и пищевые добавки	5	+					
Технология продуктов детского питания	6	+					
Технология продуктов функционального питания	6	+					
Технохимический контроль на производстве	4	+					
Организация производства в ресторанах	6			+			
Организация технохимического контроля в ресторанах	5	+					
Исследовательская работа	7	+	+	+			
Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания	7, 8	+		+			
Параметрический синтез технологии организации	7, 8	+		+			

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции					
			ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29
	ресторанного дела							
	Механика сыпучих сред	9	+	+	+			
	Реология пищевых материалов	9	+	+	+			
	Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни	7, 8	+					
	Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения	7, 8	+					
	Проектирование ресторанов национальной кухни	7, 8				+	+	+
	Проектирование ресторанов общего назначения	7, 8				+	+	+
	Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания	5	+					
	Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания	5	+					
	Основы биотехнологии и генной инженерии	6	+					
	Основы пищевой биотехнологии	6	+					
	Технология мясных и молочных продуктов для детского питания	7	+	+	+	+		
	Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания	7	+	+	+	+		
	Технология плодоовощных продуктов для детского питания	8	+	+	+	+		
	Технология плодоовощных продуктов для функционального питания	8	+	+	+	+		
	Технология зерномучных продуктов для детского питания	8	+	+	+	+		
	Технология зерномучных продуктов для	8	+	+	+	+		

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции					
			ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29
	функционального питания							
	Технология продуктов длительного хранения для детского питания	6	+	+	+	+		
	Технология продуктов длительного хранения для функционального питания	6	+	+	+	+		
	Общефизическая культура	1-6						
	Легкая атлетика	1-6						
	Тяжелая атлетика	1-6						
	Волейбол	1-6						
	Плавание	1-6						
	Настольный теннис	1-6						
	Аэробика	1-6						
Блок 2	Вариативная часть							
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	8	+	+	+	+	+	+
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	8	+	+	+	+	+	+
	Научно-исследовательская работа	8	+	+	+	+	+	+
	Преддипломная практика	9	+	+	+	+	+	+