

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

Утверждено решением Ученого совета
Протокол № 25 от 25.12.2015 г.
Проректор по учебной работе
А.Д. Проскурин
« 20 » 12 2015 г.



Образовательная программа высшего образования

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки (специальность)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль)
Общий профиль

Квалификация
Бакалавр

Тип образовательной программы
программа академического бакалавриата

Форма обучения
очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Нормативные документы для разработки ОП ВО
- 2 Общая характеристика ОП ВО
 - 2.1 Цель ОП ВО
 - 2.2 Срок освоения ОП ВО
 - 2.3 Объем ОП ВО
 - 2.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП ВО
- 3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 3.1 Область профессиональной деятельности выпускника
 - 3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника
 - 3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника
 - 3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника
 - 3.5 Обобщенные трудовые функции и (или) трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами
- 4 Планируемые результаты освоения ОП ВО
- 5 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО
 - 5.1 Обеспечение научно-педагогическими кадрами
 - 5.2 Финансовое обеспечение
 - 5.3 Развитие компетенций обучающихся в социокультурной среде университета
- 6 Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- 7 Реализация ОП ВО в сетевой форме
- 8 Использование дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
- Приложение 1 Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО
- Приложение 2 Учебный план с календарным учебным графиком
- Приложение 3 Рабочие программы дисциплин (модулей)
- Приложение 4 Программы практик
- Приложение 5 Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 6 Изменения и дополнения к ОП ВО

1 Нормативные документы для разработки ОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень *(бакалавриата)*), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;
- Приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих", раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования";
- Устав и локальные нормативные правовые акты Оренбургского государственного университета.

2 Общая характеристика ОП ВО

ООП ВПО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология и организация общественного питания является: развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, выносливости.

В области обучения целью ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология и организация общественного питания является формирование социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

2.1 Цель ОП ВО

Целью образовательной программы является освоение компетенций стандарта направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень *(бакалавриата)*), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, с учетом специфики направленности «Общий профиль» ОП ВО, особенностей научной школы университета и потребностей рынка труда.

2.2 Срок освоения ОП ВО

Срок освоения ОП ВО по очной форме обучения составляет – 4 года;

Срок освоения ОП ВО по заочной форме обучения составляет – 4 года 6 месяцев.

2.3 Объем ОП ВО

Объем образовательной программы (трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы), включающий в себя все виды учебной деятельности,

предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения, составляет 240 зачетных единиц.

2.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП ВО

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование или среднее профессиональное образование, среднее специальное образование.

3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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.

3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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.

3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

3.3.1 Основной вид профессиональной деятельности

Основной вид профессиональной деятельности научно-исследовательская.

3.3.2 Дополнительный вид профессиональной деятельности

Дополнительный вид профессиональной деятельности проектная.

3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, 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.

4 Планируемые результаты освоения ОП ВО

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы по выбранным видам профессиональной деятельности компетенции:

общекультурные (ОК):

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

общепрофессиональные (ОПК):

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-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

профессиональные (ПК):

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

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 (ПК-26);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

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-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО приведена в Приложении 1.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОП ВО

Ресурсное обеспечение данной ОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОП ВО, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания профиль «Общий профиль» с учетом рекомендаций представителей работодателей, участвующих в составлении ОП ВО.

5.1 Обеспечение научно-педагогическими кадрами

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) от общего количества научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы 95 % (по стандарту не менее 50 %).

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу 83 % (по стандарту не менее 70 %).

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу 95 % (по стандарту не менее 50 %).

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) 5 % (по стандарту не менее 5 %).

Научное направление реализующееся в рамках образовательной программы «Совершенствование производственных процессов в пищевой промышленности и АПК на основе био- и нанотехнологий» ГБ 01200902661.

5.2 Финансовое обеспечение

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов. Для развития материально-технической базы привлекаются средства грантов.

В период с 2013 по 2015 г. сотрудниками кафедры ПБТ были выиграны гранты:

Под руководством Короткова В.Г. «Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки» на 1,5 млн.р.

Под руководством Быкова А.В. «Разработка технологии ультразвуковой переработки агропромышленных отходов Оренбургской области с получением кормовых продуктов с заранее заданными свойствами» на 1 млн. р.

Под руководством Быкова А.В. «Создание кормовых продуктов с использованием инновационных подходов к обработке растительного сырья и отходов АПК Оренбургской области» на 400 т.р.

Под руководством Кишкилева С.В. «Повышение качества и экономической эффективности производства кормов и кормовых добавок на основе криогенных технологий» на 500 т.р.

Под руководством Красновой М.С. «Разработка конструкции автоматизированного устройства для выпечки хлеба» на 50 т.р.

Под руководством Халитовой Э.Ш. «Разработка технологии производства сухих растительных порошков из сырья Оренбургской области» на 50 т.р.

ОГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом ОГУ, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лаборатории кафедры оснащены современным оборудованием, обеспечивающим практическое освоение студентами дисциплин, закрепленных за кафедрой. Кафедра имеет в составе учебные лаборатории, мультимедийные аудитории, что позволяет использовать современные информационные технологии в учебном процессе: выход в Internet, работа с современными программными средствами (WinDjView, КОМПАС – 3D LT, Foxit reader и т.п.). В оперативном доступе имеются два компьютерных класса факультета прикладной биотехнологии и инженерии ОГУ.

Дисциплины, по которым по учебному плану предусмотрены лекционные и практические занятия, проводятся в аудиторных помещениях, оснащенных мебелью, аудиторными досками для разовых иллюстраций, а также проекционной техникой (стационарной и мобильной). Лабораторные занятия проводятся в лабораториях, оснащенных специализированным оборудованием, средствами компьютерной техники и техническими средствами обучения (ТСО).

За последние пять лет лаборатории кафедры получили следующее оборудование для обновления лабораторий:

1. Автоматическая установка для разложения по Къельдалю;
2. Аквадистиллятор ПЭ 2210;
3. Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
4. Баня водяная многоместная ПЭ 4300;
5. Весы лабораторные - 2 шт;
6. Весы аналитические Ohaus;
7. Весы электронные CAS SW 5;
8. Дробилка молотковая Molot-200;
9. Диафаноскоп;
10. Зонт приточно-вытяжной Abat 3ПВ-900-1,5-П – 2 шт;
11. Камера Альтами;
12. Колбонагреватель 3 местный – 3 шт;
13. Ноутбук (ультрабук) – 5 шт;
14. Мельница лабораторная ЛМ201;
15. Мешалка вертикальная DAHAN;
16. Микроскоп Биомед 5 – 6 шт;
17. Многофункциональное устройство HP;
18. Нитрат-тестер – 2 шт;
19. Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПП;
20. Печь сушильная Чижова ПЧ-МЦТЗФ;
21. Планетарная тестомесильная машина Gastrorag;
22. Плита электрическая Abat ЭП-4ЖШ-Э;
23. Плита нагревательная ES 3545 M – 2 шт;

24. Поляриметр круговой СМ-3;
25. Прибор вакуумного фильтрования;
26. Проектор – 2 шт;
27. Пурка литровая;
28. РН-метр карманный;
29. Соковыжималка Kenwood;
30. Стерилизатор ГП 20 МО;
31. Стерилизатор паровой ГКа 25;
32. Счетчик колоний микроорганизмов;
33. Сушилка настенная – 6 шт;
34. Термоблок ПЭ 4020;
35. Ультразвуковой диспергатор УЗД2-0,4/22;
36. УЗ диспергатор с пьезокерамическими преобразователями;
37. Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов;
38. Холодильник;
39. Центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 Орбита;
40. Центрифуга ЦЖ 1-65;
41. Центрифуга ЦЛН-16;
42. Шкаф сушильный, вентилятор, угл. сталь;
43. Шейкер лабораторный ПЭ-6500;
44. Шкаф для хранения химических реактивов;
45. Экстрактор ES-8000;
46. Электроплитка «Веста» стеклокерамическая двухместная – 2 шт.

Примерный объем финансирования на оборудование и программные средства за последние пять лет составил 2,5 млн. р.

5.3 Развитие компетенций обучающихся в социокультурной среде университета

Обучающимся, осваивающим образовательную программу, доступна социокультурная среда университета, призванная обеспечить потребности студентов (аспирантов) в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов и развивающая их компетенции.

Социокультурная среда университета включает структурные подразделения, призванные обеспечить разнонаправленное ее насыщение для удовлетворения потребностей студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов. К ним относятся:

- студенческий центр – ДК «Россия» (ОК-2, ОК-3);
- учебно-спортивный комплекс «Пингвин» (ОК-2, ОК-3);
- кафедра физического воспитания (ОК-2, ОК-3);
- центр детско-юношеского творчества дворец юных техников «Прогресс» (ОК-2, ОК-3);
- музей истории университета (ОК-2, ОК-3);
- научная библиотека (ОК-1, ОК-2, ОК-3);
- отдел по продвижению образовательных услуг и работе с выпускниками (ОК-2, ОК-3).

6 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.

от университета:

Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии В.П. Попов

Профессор кафедры пищевой биотехнологии Л.В. Межуева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии Т.М. Крахмалева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии Х.Б. Дусаева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии Э.Ш. Манеева

Доцент кафедры пищевой биотехнологии А.В. Берестова

Доцент кафедры пищевой биотехнологии А.В. Быков

Доцент кафедры пищевой биотехнологии Г.Б. Зинюхин

Ведущий инженер кафедры пищевой биотехнологии М.С. Краснова

от работодателей;

ООО «Паритет», управляющий рестораном И.А. Пустарнакова

ООО «Сладкая жизнь», генеральный директор Р.Б. Шрейдер

ОП ВО СОГЛАСОВАНА:

Начальник учебно-методического управления Г.В. Карпова

[Handwritten signatures and stamps are present on the page]