

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Белгородский государственный национальный исследовательский университет»  
(НИУ «БелГУ»)**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Ученым советом университета  
01.02.2016, протокол № 6

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

(с изменениями 20\_\_\_\_, 20\_\_\_\_, 20\_\_\_\_ гг.)

**Профиль подготовки**  
Соответствует направлению подготовки в целом

**Тип программы**  
программа академического бакалавриата

**Квалификация (степень)**  
БАКАЛАВР

**СОГЛАСОВАНО**  
Представитель работодателя:  
Директор ООО «Оверо»



\_\_\_\_\_  
Е.И. Садовникова

Белгород, 2016

**Утверждение изменений в ОПОП для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году**

ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году на заседании Ученого совета университета \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь \_\_\_\_\_

\_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_

**Утверждение изменений в ОПОП для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году**

ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году на заседании Ученого совета университета \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь \_\_\_\_\_

\_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_

**Утверждение изменений в ОПОП для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году**

ОПОП пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20\_\_/20\_\_ учебном году на заседании Ученого совета университета \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь \_\_\_\_\_

\_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20 \_\_\_\_

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>5</b>
1.1. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	5
1.2. ЦЕЛИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	5
1.3. ЗАДАЧИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	7
1.4. СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	7
1.5. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	7
1.6. ТРЕБОВАНИЯ К АБИТУРИЕНТУ .....	8
<b>II. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ.....</b>	<b>8</b>
<b>III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ.....</b>	<b>10</b>
3.1. ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	10
3.2. СФЕРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	11
3.3. ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	11
3.4. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	11
3.5. ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	11
<b>IV. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО.....</b>	<b>12</b>
4.1. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ.....	12
4.2. СТРУКТУРА КОМПЕТЕНТНОСТНОЙ МОДЕЛИ ВЫПУСКНИКА.....	15
<b>V. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....</b>	<b>16</b>
5.1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА, УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	15
5.2. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	16
5.3. ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....	16
5.3.1. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО	16

ПИТАНИЯ .....	
5.3.2. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	17
5.4. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	17
<b>VI. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП.....</b>	<b>18</b>
6.1. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	18
6.2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....	18
6.3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.....	19
6.4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА.....	19
<b>VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....</b>	<b>20</b>
<b>VIII. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП.....</b>	<b>21</b>
8.1. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	22
8.2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ.....	22
<b>IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ.....</b>	<b>23</b>

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего учебного заведения – это комплексный проект образовательного процесса в вузе по определенному направлению (специальности), уровню и профилю подготовки, представляющий собой систему взаимосвязанных документов:

- разработанный и утвержденный вузом самостоятельно на основе ФГОС ВО с учетом потребностей регионального рынка труда, традиций и достижений научно-педагогической школы вуза;
- устанавливающий цели, ожидаемые результаты, структуру и содержание образования, условия и технологии реализации образовательного процесса, системы деятельности преподавателей, студентов, организаторов образования, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки студентов на всех этапах их обучения в вузе;
- включающий в себя: учебный план, РП дисциплин и практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;
- позволяющий реализовать образовательный процесс в вузе в соответствии с требованиями утвержденного ФГОС.

## **I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 декабря 2015 г. №40082;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Белгородский государственный национальный исследовательский университет».

### **1.2. Цели ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Основная идея образовательной программы заключается в подготовке бакалавров нового поколения, способных к коллективной работе в рамках инновационной деятельности в сфере общественного питания.

Образовательная программа спроектирована и реализуется в соответствии с современными образовательными технологиями.

Образовательная программа является первой ступенью многоуровневой системы подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; спроектирована и реализуется в соответствии с методологией компетентностного подхода. Качество образовательной программы обеспечивается и гарантируется действующей в университете системой процессов менеджмента качества модели ISO 9001:2008.

Цели ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания формируются в рамках Миссии и Программы повышения конкурентоспособности НИУ «БелГУ» среди ведущих мировых научно-образовательных центров на 2013-17 гг. Белгородского государственного национального исследовательского университета – одного из старейших вузов России. При разработке и реализации обра-

зовательных программ НИУ «БелГУ» следует требованиям национального законодательства и берет на себя дополнительные обязательства выявлять требования (потребности) основных потребителей ОПОП (студентов всех форм обучения), представителей бизнеса (потенциальные работодатели), общества и профессионального сообщества.

Целью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является обеспечение условий для реализации требований ФГОС ВО как федеральной социальной нормы, с учетом особенностей научно-образовательной школы университета, актуальных потребностей региональной сферы услуг и рынка труда. ОПОП направлена на получение профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать в выбранной сфере деятельности, владение общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности на рынке труда.

Таблица 1

Основные цели подготовки по программе

Код цели	Формулировка цели	Требования ФГОС и заинтересованных работодателей
Ц1	Подготовка выпускников к научно-исследовательской деятельности, включающей проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработку 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 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	Требования ФГОС ВО и запросы работодателей.
Ц2	Подготовка выпускников к проектной деятельности, включающей оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработку 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	Требования ФГОС ВО, запросы работодателей.
Ц3	Подготовка выпускников к самообучению и непрерывному профессиональному самосовершенствованию	Требования ФГОС ВО, запросы работодателей.

### **1.3. Задачи ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Задачами образовательной программы являются:

- обеспечение качества подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда для областей деятельности, относящихся к компетенции управляющих на производстве соответствующего уровня управления и процессов управления;

- обеспечение качества высшего образования на уровне, установленном требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация бакалавр);

- создание условий для объективной оценки фактического уровня сформированности обязательных результатов образования и компетенций у студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на протяжении всего периода их обучения в университете;

- создание условий для объективной оценки (и самооценки) образовательной и научной деятельности университета в области технологии;

- формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, повышения общей культуры;

- определение набора требований к выпускникам (компетентностную модель выпускника) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;

- определение последовательности и модульности формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций посредством установления комплексности и преемственности содержания всех дисциплин учебного плана;

- выявление наиболее эффективных путей, методов и технологий формирования общекультурных и профессиональных компетенций у студентов вуза при освоении ОПОП ВО;

- обеспечение информационным и учебно-методическим сопровождением образовательного процесса.

- определение целей, задач и содержания учебных дисциплин учебного плана, их место в структуре ОПОП по направлению подготовки.

- определение критериев и средств оценки и самооценки аудиторной и самостоятельной работы студентов, качества ее результатов.

- установление регламента современной информационной образовательной среды вуза как инструмента компетентностно-ориентированного образования.

### **1.4. Срок освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Срок освоения ОПОП в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 4 года на очной форме обучения, на заочной – 5 лет..

### **1.5. Трудоемкость ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Трудоемкость освоения ОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Нормативный срок, общая трудоемкость освоения ОПОП (в зачетных единицах) для всех форм обучения и соответствующая квалификация (степень) приведены в таблице 2.

## Сроки, трудоемкость освоения ОПОП и квалификация выпускников

Наименование ОПОП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ОПОП, включая последипломный отпуск		Трудоемкость (в зачетных единицах*)	
	Код в соответствии с принятой квалификацией ОПОП	Наименование				
Технология продукции и организация общественного питания	19.03.04	Бакалавр	4 года	5 лет	240**	240

\*Одна зачетная единица по дисциплинам соответствует 36 академическим часам

\*\*Трудоемкость ОПОП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам

### 1.6. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, и представить результаты ЕГЭ по русскому языку, математике, химии.

## II. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

В настоящей программе используются термины и определения в соответствии с Законом РФ «Об образовании», а также с международными документами в сфере высшего образования:

Основная профессиональная образовательная программа – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса по данному направлению, уровню и профилю подготовки кадров с высшим профессиональным образованием.

Уровень основной профессиональной образовательной программы – характеристика, определяющая степень (квалификацию) выпускника (бакалавр, магистр, специалист), его подготовленность к профессиональной деятельности определенного вида по совокупности приобретаемых компетенций в результате освоения программы.

Направление подготовки – совокупность образовательных программ для профессиональной подготовки бакалавров, магистров и специалистов различных профилей, интегрируемых на основе общей фундаментальной подготовки.

Вид профессиональной деятельности – методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения и преобразования.

Объект профессиональной деятельности – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие.

Область профессиональной деятельности – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом и производственном проявлении.

Цели основной профессиональной образовательной программы – компетенции, приобретаемые выпускниками данного профиля, уровня и направления (специальности) через некоторое время (3-5 лет) после окончания программы (могут достигаться не всеми выпускниками).



Результаты обучения – профессиональные и общекультурные компетенции, приобретаемые к моменту окончания программы данного профиля, уровня и направления (специальности) (достигаются всеми выпускниками).

Компетенция – способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области.

Составляющие результатов обучения – знания, умения, владения опытом их применения на практике.

Знания – результат усвоения информации через обучение, который определяется набором фактов, принципов, теорий и практик, соответствующих области рабочей или учебной деятельности. Знания могут быть теоретическими и (или) фактическими.

Умения – подтвержденные способности применять знания для решения задач или проблем. Умения могут быть когнитивными (применение логического, интуитивного, творческого мышления) и практическими (навыки использования методик, материалов, механизмов, инструментов). Когнитивные умения – результат формирования методологической культуры выпускника в процессе образования. Методологическая культура формируется в результате овладения методом – знанием, организованным как средство познания и деятельности.

Владения опытом применения знаний и умений на практике – устойчивые умения успешно решать проблемы в области профессионально или иной деятельности.

Качество – сбалансированное соответствие целей программы и результатов обучения запросам студентов как основных потребителей и ожиданиям заинтересованных сторон – государства, потенциальных работодателей и профессионального (в том числе международного) сообщества, а также миссии и стратегии вуза.

Кредит – интегрированная количественная оценка результатов обучения и, соответственно, содержания программы (модуля) с учетом объема изучаемого материала, его уровня, значимости и нормативного срока освоения.

Метод – способ, совокупность действий, направленных на достижение поставленной цели.

Методика – это описание порядка выполнения какой-либо работы, набор или последовательность правил, действий.

Техника – умение преподавателя управлять своим психофизиологическим аппаратом.

Педагогическая технология – продуманная во всех деталях модель совместной педагогической деятельности по проектированию, организации и проведению учебного процесса с безусловным обеспечением комфортных условий для учащихся и учителя (В.М. Монахов); научное проектирование и точное воспроизведение гарантирующих успех педагогических действий (В.А. Сластёнин).

Образовательная технология – это система совместной деятельности субъектов образовательного процесса по его планированию, организации, ориентированию и корректированию с целью достижения конкретного результата при обеспечении комфортных условий участникам и учете ограничений.

Активные методы обучения – это способы инициирования активности и инициативности обучаемых.

Интерактивные методы обучения – подразумевается обучение, построенное на групповом взаимодействии, сотрудничестве, кооперации студентов, образовательный процесс для которых проходит в групповой совместной деятельности.

Форма обучения – специальная конструкция процесса обучения, характер которой обусловлен его содержанием, методами, приемами, средствами, видами деятельности обучающихся.

Фонд оценочных средств – это совокупность оценочных средств, которую образуют база контрольных заданий различного вида, а также методические материалы, содержащие описание форм и регламентирующие процедуры контроля, предназначенные для определения качества освоения студентом учебного материал, и критерии оценивания результатов.

Дидактические единицы – учебные элементы, представляющие собой независимую часть содержания по объему и логике.

Зачет, экзамен – формы промежуточной аттестации студента, определяемые учебным планом подготовки по направлению (специальности) ВО.

Тест – форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин (модулей).

Курсовая работа/проект – вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций.

Научно-учебные отчеты по практикам – специфическая форма письменных работ, позволяющая обучающемуся обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения базовых и профильных учебных производственных, научно-производственных практик и научно-исследовательской работы.

Балльно-рейтинговая система – это система, в которой учебный материал разделяется на логически завершенные части (модули), после изучения каждого из которых предусматривается аттестация в форме контрольной работы, теста, коллоквиума и т.д.

Общий средний показатель успеваемости – инструмент интегрированного оценивания студентов по всем изученным дисциплинам (модулям) на отдельных этапах (по завершении 1,2, 3-го семестра и т.д.) и в конце обучения.

Обозначения и сокращения:

ОК – общекультурные компетенции бакалавров

ОПК – общепрофессиональные компетенции бакалавров

ПК – профессиональные компетенции бакалавров

ФОС – Фонд оценочных средств

ВУЗ – Высшее учебное заведение

ОПОП – Основная профессиональная образовательная программа

ГИА – Государственная итоговая аттестация

НИРС – Научно-исследовательская работа студентов

НИР – Научно-исследовательская работа

ВКР – Выпускная квалификационная работа

УМК – Учебно-методический комплекс

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия

### **III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСНИКА ВУЗА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника 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. Сферы профессиональной деятельности

Возможные сферы профессиональной деятельности: предприятия общественного питания, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятия продовольственной торговли, санитарно-эпидемиологическая служба министерств и ведомств, центр стандартизации, метрологии и испытаний и т.п.

Выпускники по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания востребованы на предприятиях и в организациях: ООО «Оверо», ООО «Торговый дом вкуса», ЗАО «Ресторан «Белгород» и др., с которыми установлены прочные связи в части социального партнерства и сотрудничества.

### 3.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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.

### 3.4. Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

- научно-исследовательская (основной);
- проектная (дополнительный).

### 3.5. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности (табл. 3).

Таблица 3

Задачи профессиональной деятельности  
бакалавра по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид профессиональной деятельности	Задачи в области профессиональной деятельности
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 выво-

	дов
	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

#### **IV. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОПОП ВО, определяются на основе ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки, а также соотносятся с целями и задачами данной ОПОП ВО.

##### **4.1. Формируемые компетенции**

Полный состав обязательных общекультурных и профессиональных компетенций выпускника (с краткой характеристикой каждой из них) как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО представлен в таблице 4.

Таблица 4

Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОПОП ВО

Краткое содержание компетенции	Коды компетенций
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ОК)</b>	
способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК-1
способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК-2
способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-3

способен использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-4
способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5
способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6
способен к самоорганизации и самообразованию	ОК-7
способен использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК-8
способен использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-9
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ОПК)</b>	
способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологии	ОПК-1
способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-3
готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-4
готов к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-5
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА (ПК)</b>	
<b>научно-исследовательская деятельность</b>	
способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-24
способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-25
способен 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
<b>проектная деятельность</b>	
способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-27
готов 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
готов вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-29

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретенными выпускниками компетенциями (таблица 5).

Таблица 5

Планируемые результаты обучения

Код результата	Результат обучения (выпускник должен быть готов)	Требования ФГОС, критериев и/или заинтересованных сторон
Р1	Применять знания в области подготовки, организации и осуществления деятельности в сфере общественного питания	ОК-3, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5
Р2	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных и использовать необходимую информацию в области формирования, регулирования, производства и оптимизации ассортимента продукции общественного питания, проектирования предприятий общественного питания	ОПК-1
Р3	Воспринимать, обрабатывать, анализировать, обобщать и использовать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ОПК-2
Р4	Уметь планировать, проводить и составлять описание проводимых исследований, анализировать и подготавливать описание результатов экспериментов	ПК-24, ПК-25, ПК-26
Р5	Использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участвовать в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью	ПК-24, ПК-25, ПК-26
Р6	Применять полученные знания для решения задач, связанных с проектированием предприятий общественного питания; организацией производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; совершенствованием технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлением технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5
Р7	Осуществлять контроль качества услуг и оценивать результаты в области проектирования и реконструкции предприятия питания, разработку технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания	ПК-27, ПК-28, ПК-29
Р8	Эффективно осуществлять профессиональную деятельность, творчески подходить к работе в качестве члена профессиональной команды	ОК-6, ОК-8
Р9	Владеть иностранным языком на уровне, позволяющем работать иноязычной интернациональной среде по специальности	ОК-5

P10	Проявлять широкую эрудицию, в том числе знание и понимание современных общественных и политических проблем, демонстрировать понимание вопросов безопасности и охраны здоровья сотрудников, окружающей среды, юридических аспектов	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-9
P11	Осознавать необходимость и осуществлять самостоятельное обучение и повышение квалификации в течение всего периода профессиональной деятельности	ОК-7

#### 4.2. Структура компетентностной модели выпускника

Компетентностная модель выпускника (КМВ) – комплексный интегральный образ конечного результата осуществленного образовательного процесса. Компетентностная модель выпускника ОПОП отражает деятельностный характер подготовки, определяет степень готовности выпускника к успешной профессиональной деятельности и уровень развития у него общекультурных и профессиональных компетенций с учетом требований работодателей и международных стандартов в области научно-исследовательской и проектной деятельности.

Структура компетентностной модели выпускника, обучающегося по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в НИУ «БелГУ», представлена в таблице 6.

Таблица 6

Структура компетентностной модели выпускника, обучающегося по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Группа компетенций	Код формируемых компетенций по ОПОП ВО в зависимости от видов профессиональной деятельности	
	Научно-исследовательская деятельность	Проектная деятельность на предприятиях общественного питания
Общекультурные	ОК-1 – ОК-9	
Профессиональные	ОПК-1 – ОПК-5	
	ПК-24 – ПК-26	ПК-27 – ПК-29

### V. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и Положением об основной образовательной программе высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### 5.1. График учебного процесса. Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

График учебного процесса и учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания приведен в Приложении 1.

## **5.2. Содержание ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Содержание ОПОП по направлению подготовки в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин (Приложение 2).

## **5.3. Программы учебной и производственной практик по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

### **5.3.1. Программа учебных практик по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Учебная практика проводится в два этапа: на 1-ом курсе во 2-ом семестре и на 2-ом курсе в 4-ом семестре.

Учебная практика студентов является одной из составных частей подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Прохождению учебной практики (1-й этап) предшествует изучение дисциплины «Введение в специальность», которая знакомит студентов с их будущей специальностью и дает общие представления о сфере будущей профессиональной деятельности – общественном питании.

Учебная практика (1-й этап) необходима как предшествующий этап для изучения таких дисциплин как «Основы кулинарного мастерства», «Основы индустрии гостеприимства», а также для прохождения учебной практики.

**Цель учебной практики (1-й этап)** – получение общих представлений о месте и роли выпускника как будущего специалиста отрасли общественного питания, ознакомление студентов с основами организации работы предприятий общественного питания и формирование у студентов понимания сущности организации, ее характеристик, как сферы деятельности бакалавра, путем проведения экскурсий в действующие предприятия общественного питания различных типов

**Задачи практики (1-й этап)** – ознакомление студентов с:

- работой предприятий общественного питания различных типов и классов;
- услугами, предоставляемыми предприятиями общественного питания;
- производственно-торговой структурой предприятий общественного питания различных типов;
- технологическими процессами цехов предприятий общественного питания различных типов;
- ассортиментом выпускаемой продукции;
- производства основных видов продукции или услуг предприятий сферы обслуживания;
- методами и формами обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.

Прохождению учебной практики (2-й этап) предшествует изучение дисциплин «Основы кулинарного мастерства», «Сенсорный анализ пищевых продуктов», учебная практика после первого курса, которые дают общие представления о сфере будущей профессиональной деятельности – общественном питании.

Учебная практика (2-й этап) необходима как предшествующий этап для изучения таких дисциплин как «Санитария и гигиена питания», «Теоретические основы пищевых технологий», «Холодильная техника и технология», «Оборудование предприятий обще-



ственного питания», «Реклама, дизайн и фирменный стиль на предприятиях питания», а также для прохождения производственной практики.

**Цель учебной практики (2-й этап)** – получение студентами общих представлений о работе предприятий общественного питания, ассортименте выпускаемой продукции, особенностях организации работы предприятий общественного питания, формах и методах организации производства и обслуживания; приобретение студентами первичных профессиональных умений и навыков.

**Задачи практики (2-й этап):**

- ознакомление с работой предприятия общественного питания;
- ознакомление с услугами, которые предоставляет предприятие общественного питания;
- изучение ассортимента продукции предприятия общественного питания;
- изучение производственно-торговой структуры предприятия общественного питания;
- ознакомление с основными технологическими процессами производства различных полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- ознакомление с методами и формами обслуживания потребителей в предприятии;
- получение навыков и умений по работе с технологической документацией;
- получение навыков и умений по производству отдельных групп блюд и кулинарных изделий в условиях действующего предприятия, отработка программного ассортимента.

Программа учебной практики приведена в **Приложениях 3, 4.**

### **5.3.2. Программа производственных практик по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Производственная практика является обязательным элементом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

**Цель производственной практики** – формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

**Задачи практики:**

- ознакомление с производственными процессами на предприятии и в отдельных цехах (участках);
- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства, а также блюд для банкетов;
- изучение безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- участие в организации технологического процесса на производстве.

Программа производственной практики приведена в **Приложении 5.**

Программа преддипломной практики приведена в **Приложении 6.**

### **5.4. Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания (квалификация) «бакалавр»). Государственная итоговая аттестация студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

**Цель государственной итоговой аттестации** – установление уровня подготовки выпускника направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования; выявление уровня знаний студентов по дисциплинам, формирующим навыки, умение их применять при решении профессиональных задач; выявление подготовленности студентов для предстоящей самостоятельной практической деятельности.

**Задачи:**

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской, проектной;
- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в области технологии продукции и организации общественного питания;
- оценка уровня понимания современных тенденций развития теории и практики в области технологии продукции и организации общественного питания;
- выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе;
- выявление степени реализации цели и задач программы бакалавриата.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в **Приложении 7**.

## **VI. ФАКТИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в НИУ «БелГУ» обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет не менее 50%.

К преподаванию дисциплин привлекаются лица, имеющие научные публикации, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины.

К образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий, учреждений.

### **6.2. Образовательные технологии, используемые при реализации ОПОП**

Реализация компетентного подхода при осуществлении основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в НИУ «БелГУ» предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусматриваются встречи с представителями российских компаний, государственных и частных организаций, мастер-классы специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определены главной целью (миссией) программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин. В целом в учебном процессе по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания занятия, проводимые в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не превышают 40% аудиторных занятий.

Реализуемая ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе следующих образовательных технологий/форм обучения:

- традиционные образовательные технологии;
- комбинированные технологии;
- инновационные техники;
- инновационные методы;
- авторские технологии обучения.

В учебном процессе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания используются такие традиционные образовательные технологии, как технология проблемного обучения, технология игрового обучения, технология проведения учебной дискуссии, технология индивидуализированного обучения, технология объяснительно-иллюстративного обучения, технология рейтингового контроля.

В состав комбинированных технологий обучения при реализации ОПОП по данному направлению подготовки входят технологии дистанционного обучения («кейс-технология», «Интернет-технология»), технологии мультимедийного обучения, текстовые и видеочаты в режиме реального времени и др.

К инновационным техникам и методам обучения, используемым при реализации ОПОП направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, относятся техники группового взаимодействия, лекции и семинары проблемного характера с активными образовательными технологиями обучения.

### **6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной профессиональной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в локальной сети НИУ «БелГУ». Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Библиотечный фонд укомплектован в соответствии с нормативными требованиями. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает в себя официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### **6.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания в университете создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающегося, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

НИУ «БелГУ», реализующий основную профессиональную образовательную программу подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база включает оснащенные необходимым оборудованием лаборатории: химии, физики, микробиологии, информатики, электротехники и электроники, биохимии, физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, производства кулинарной продукции, специально оборудованные кабинет, лекционные аудитории, оборудованные мультимедийными комплексами.

## **VII. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Ректорат и профессорско-преподавательский состав принимает активные меры по сбалансированному развитию личности студентов. Для реализации общекультурных, социально-личностных компетенций созданы и разработаны основные положения: «Программа повышения конкурентоспособности НИУ «БелГУ» среди ведущих мировых образовательных центров на 2013-2017 гг.», «Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования», «Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в НИУ «БелГУ» по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета», «Положение об организации и проведении летних культурно-массовых, физкультурных и оздоровительных мероприятий для обучающихся НИУ «БелГУ»», «Положение о студенческом городке», «Положение об организации и проведении летних культурно-массовых, физкультурных и оздоровительных мероприятий для обучающихся НИУ «БелГУ»» и т.д., регламентирующие учебно-воспитательную, социально-культурную, научно-исследовательскую деятельность обучающихся.

При разработке бакалаврской программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания НИУ «БелГУ» определены возможности в формировании общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера), сформирована социокультурная среда университета, созданы условия, необходимые для всестороннего развития личности.

При реализации ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Институт инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» обеспечивает реализацию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

В Институте инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» созданы условия для решения следующих задач в сфере воспитания:

- формирование культурного человека, бакалавра, гражданина, культурных норм и установок у студентов;
- формирование здорового образа жизни;
- создание условий для творческой и профессиональной самореализации личности студента;
- организация досуга студентов во внеучебное время.

В Институте инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» создана оптимальная социально-педагогическая среда по следующим направлениям саморазвития и самореализации личности студентов:

- организация гражданско-патриотического и духовно-нравственного воспитания студентов;
- пропаганда ценностей физической культуры и здорового образа жизни;
- обеспечение вторичной занятости студентов;
- организация научно-исследовательской работы студентов во внеучебное время;
- анализ проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи;
- профилактика правонарушений и асоциальных явлений в студенческой среде;
- организация и содействие работе общественных организаций, клубов и студенческих объединений;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации внеучебной работы;
- организация культурно-массовых, спортивных и научных мероприятий;
- научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, воспитательного воздействия на студентов, создание условий для их реализации;
- поддержка и развитие студенческой прессы и радиовещания;
- развитие материально-технической базы объектов, занятых внеучебными мероприятиями.

Социально-культурное воспитание студентов и организация молодежного досуга на в Институте инженерных технологий и естественных наук в НИУ «БелГУ» является одним из приоритетных направлений его деятельности. Студенты института активно участвуют в общественной жизни вуза. Ежегодно институт принимает участие в университетских соревнованиях по 19-ти видам спорта, созданы и успешно выступают мужские и женские сборные команды по баскетболу, волейболу, плаванию и шахматам. Раскрытию спортивных способностей студентов института, развитию их физической формы и формированию здорового образа жизни способствуют функционирующие в НИУ «БелГУ» учебно-спортивный комплекс Светланы Хоркиной, конноспортивная школа, шахматный клуб, оздоровительный комплекс «Нежеголь».

Оказание квалифицированной и доступной лечебно-профилактической медицинской помощи студентам института, поддержание их здоровья, проведение плановых медицинских осмотров осуществляется в Клинике лечебно-профилактической медицины НИУ «БелГУ», созданной в 2005 году. Получить медицинскую помощь здесь могут не только сами студенты института, но и члены их семей.

В организации культурной и досуговой деятельности студентов Института инженерных технологий и естественных наук НИУ «БелГУ» большое внимание уделяется развитию их творческих способностей. Студенты института входят в состав известных творческих коллективов НИУ «БелГУ»: Театр танца «Стиль», Арт-студия «Вереск», Группа «31 регион», Студия современного танца «Данс Хаос», Ансамбль классического танца «Герпсихора», занимаются в Школе ведущих НИУ «БелГУ». Ежегодно студенты Института инженерных технологий и естественных наук принимают участие в университетских конкурсах «Таланты первокурсников», «Королева БелГУ», «Фотокросс». Традиционным для института является проведение торжественного праздника «Посвящения в студенты», который проводится на базе Молодежного культурного центра университета.

Духовное оформление студентов и преподавателей института осуществляет университетский домовый храм в честь Архангела Гавриила, противодействуя проникновению в студенческую среду пороков и грехов, способствуя приобщению студенческой молодежи и профессорско-преподавательского состава к исконным ценностям и духовным идеалам Святой Руси.

## **VIII. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП направления подготовки осуществляется в соответствии с Положениями: «О порядке обучения, перевода, отчисления и восстановления и предоставления отпусков обучающимся в НИУ «БелГУ»», «О промежуточной аттестации обучающихся», Положение об аттестационных и апелляционных комиссиях в НИУ «БелГУ», Правила приема в НИУ «БелГУ», Положение о выполнении и защите курсовых работ (проектов), «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения основных образовательных программ в НИУ «БелГУ», «Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования», «Положение о самостоятельной работе обучающихся по основным образовательным программам высшего образования», «Положение об организации обучения по индивидуальным учебным планам, Положение об организации учебных занятий по физической культуре» и др.

Настоящие нормативно-правовые акты регламентируют порядок организации и проведения текущей и промежуточной аттестации студентов, устанавливают максимально возможное количество форм обязательной отчетности в течение одного учебного года.

Нормативно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации обучающихся по ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется в соответствии с Положениями: «Положение о государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры обучающихся НИУ «БелГУ»», «Положение о выпускных квалификационных работах дипломированного специалиста, бакалавра, магистра»

### **8.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Организация промежуточного контроля определяется рабочей программой дисциплины, а также текущими образовательными задачами. Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачетов, экзаменов и дифференцированных зачетов. Возможно использование следующих фондов оценочных средств: эссе и рефераты; контрольные вопросы зачетов и экзаменов по дисциплинам, фонды тестовых заданий и т.д.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и предусматривает проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ/проектов, практик. В ходе промежуточных аттестаций оценивается уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

### **8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются: определение соответствия компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ВО.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Квалификация «бакалавр» – это академическая степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по соответствующему направлению, освоении начал специализации и выработке навыков выполнения исследовательских работ.

Тематика бакалаврских выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с привлечением представителей потребителей образовательных услуг, потенциальных работодателей, представителей академических сообществ, общественных организаций. Тематика бакалаврских выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направлена на решение профессиональных задач и включает темы, связанные с разработкой новой продукции и проектов предприятий отрасли различных типов, мощностей и т.п.

Выпускная квалификационная работа отражает основные сферы и направления деятельности выпускника, обеспечивает установление умений и навыков, приобретенных за время изучения дисциплин, а также всех видов практики. В работе выпускник направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен проявить способности к творческому поиску, научным разработкам; на основе полученных теоретических знаний показать умение анализировать сформулированную проблему в области технологии продукции и организации общественного питания; выявить научные подходы и разработать экономические, организационные и управленческие рекомендации по ее решению. Для проведения защиты выпускных квалификационных работ приказом ректора университета создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования и науки РФ.

## **IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

Обновление ОПОП производится ежегодно (в части состава дисциплин, установленных вузом в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию образовательной технологии) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и выносится на рассмотрение Ученого совета института.

Изменения в учебный план вносятся решением Ученого совета университета.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### **Разработчики ОПОП**

Коллектив разработчиков основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

1. Зав. кафедрой технологии продуктов питания НИУ «БелГУ», к.т.н., доцент Мячикова Н.И.
2. Доцент кафедры технологии продуктов питания НИУ «БелГУ», к.б.н. Биньковская О.В.
3. Директор ООО «Оверо» Садовникова Е.И.