

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАЛУЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. К.Э. ЦИОЛКОВСКОГО»

Утверждаю:

Ректор



М.А. Казак

Согласовано:

Проректор по учебной работе

С.М. Заикин

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

профиль

**Технология и организация производства продуктов питания**

квалификация

**Бакалавр**

Форма обучения: очная, заочная

Программа принята на заседании  
Ученого совета университета  
от 27.06.2019 г., протокол № 9

Калуга

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения:**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуется в университете по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация производства продуктов питания»

- 1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО
- 1.2. Общая характеристика ОПОП ВО
- 1.3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО:**

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО:**

### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО:**

- 4.1. Календарный учебный график (Приложение 1)
- 4.2. Учебный план (Приложение 2)
- 4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей) (Приложение 3)
- 4.4. Аннотации рабочих программ всех дисциплин (модулей), включённых в учебный план и определяющих полное содержание ОПОП ВО (Приложение 4)
- 4.5. Программы учебной и производственной (в том числе преддипломной) практик и научно-исследовательской работы обучающихся (Приложение 5)
- 4.6. Аннотации к программам практик и научно-исследовательской работы (Приложение 6)
- 4.7. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 11)

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП ВО:**

- 5.1. Общесистемные требования
- 5.2. Требования к кадровым условиям (Приложение 7)
- 5.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению (Приложение 8)

### **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО:**

- 6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 9)
- 6.2. Программа государственной итоговой аттестации, включая ФОС государственной итоговой аттестации (Приложение 10)

### **7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся:**

### **8. Лист регистрации изменений:**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО), реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную в ФГБОУ ВО КГУ им. К.Э. Циолковского и утвержденную Ученым советом вуза с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология и организация производства продуктов питания».

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, с календарным графиком учебного процесса, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), программы практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также необходимые методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация производства продуктов питания»**

Нормативную базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86, от 28.04.2016 N 502);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.12.2017 г. № 1225);
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 г. №АК-44/05вн «По организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 15.02.2018 г. № N 05-436 «По организации и проведению в образовательных организациях высшего образования внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства Минобрнауки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;

Локальные нормативные акты университета:

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о фонде оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации студентов в КГУ им. К.Э. Циолковского; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о рабочей программе дисциплины (модуля); (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о порядке проведения и объеме подготовки по Физической культуре и спорту; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о балльно-рейтинговой системе оценки учебной работы;
- Положение о курсовой работе (проекте); (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение о порядке организации освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей); (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
- Положение об ускоренном обучении студентов по индивидуальному учебному плану; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)
  - Положение о практике студентов; (Утв. 27.12.2018 г., протокол № 4)

**1.2 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация производства продуктов питания»**

**Присваиваемая квалификация:** бакалавр.

**Виды профессиональной деятельности выпускника:**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая (основная);

проектная.

ОПОП ВО ориентирована на прикладной бакалавриат с учетом контингента обучающихся и их потребностей, а также материально-технических ресурсов вуза.

**Профиль образовательной программы:** Технология и организация производства продуктов питания.

**Планируемые результаты освоения ОПОП:**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

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

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник программы бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- способность 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);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник программы бакалавриата должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа:

#### **Производственно-технологическая**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение и инноваций в производство (ПК-5);

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

#### **Проектная**

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

- готовность 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);

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

Выпускник программы бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями вуза:**

- способность анализировать и описывать ситуации профессиональной деятельности, используя язык и методы непрофильного знания для решения задач на стыке наук, в смежных профессиональных отраслях (ОКВ-1);

- способность ориентироваться в системе ценностей мировой и Российской культуры, понимать их значение для сохранения и развития современной цивилизации (ОКВ-2).

**Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы:**

Доля штатных научно-педагогических работников в приведенных к целочисленным значениям ставок от общего количества научно-педагогических работников организации регламентировано ФГОС ВО не более 50%.

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 регламентировано ФГОС 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 регламентировано не менее 50 процентов.

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

**Цель:** ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» готовить высококвалифицированных, конкурентоспособных и компетентных выпускников в области технологии и организации ресторанного бизнеса, владеющих технологиями общественного питания, особенностями национальной кухни, основами организации ресторанного бизнеса, барного дела, системами быстрого, специализированного, лечебно-профилактического питания.

**Задачи:**

- формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.
- подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и конкурентоспособности.
- рассмотрение аспектов профессиональной деятельности: обработка, переработка и хранение пищевого сырья на предприятиях; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий общественного питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и произведенной продукции; контроль за эффективностью деятельности предприятия питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Срок освоения ОПОП ВО**

Нормативный срок освоения ОПОП ВО 4 года в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Данная образовательная программа реализуется с 2019 года для очной формы обучения сроком 4 года, для заочной формы 4,5 года.

**Трудоемкость ОПОП ВО**

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП. С учетом факультативов трудоемкость освоения студентами данной ОПОП ВО для 2019 года набора – 249 зачетных единиц.

**Выпускающая кафедра:** инженерных и технологических дисциплин.

**Год набора** – 2019 год.

**Обучение** ведется на русском языке.

**1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация производства продуктов питания»**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, в том числе: знание базовых ценностей мировой культуры, владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества, способность занимать активную гражданскую позицию, владение навыками самооценки.

По данной образовательной программе могут обучаться лица, имеющие среднее профессиональное образование или высшее образование.

Прием документов осуществляется согласно приказу Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам

высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» на текущий учебный год.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО область профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 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 над эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

### 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению (прикладной бакалавриат) 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.

### 2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с выбранными видами профессиональной деятельности и профильной направленностью ОПОП ВО бакалавриата:

#### **производственно-технологическая деятельность:**

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

**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.

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями**:

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общекультурные компетенции								
	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Способность к самоорганизации и саморазвитию	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
Б1.Б.	Базовая часть								
Б1.Б.1	Социокультурный и естественнонаучный модуль								
Б1.Б.1.1	Философия	+							
Б1.Б.1.2	Логика		+						
Б1.Б.1.3	История		+						
Б1.Б.1.4	Основы экономических знаний			+					
Б1.Б.1.5	Основы права				+				
Б1.Б.1.6	Естественнонаучная	+							

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
	картина мира									
Б1.Б.1.7	Математика									
Б1.Б.2	Коммуникативная деятельность и языковое общение									
Б1.Б.2.1	ИКТ									
Б1.Б.2.2	Иностранный язык					+				
Б1.Б.2.3	Русский язык и культура речи					+				
Б1.Б.2.4	Ораторское искусство					+				
Б1.Б.2.5	Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись)	+								
Б1.Б.2.6	Психология общения						+			
Б1.Б.3	Основы здорового и безопасного образа жизни									
Б1.Б.3.1	Безопасность жизнедеятельности									+
Б1.Б.3.2	Физическая культура и спорт								+	
Б1.Б.4	Проектная деятельность									
Б1.Б.4.1	Основы проектной деятельности 1							+		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
Б1.Б.4.2	Основы проектной деятельности 2							+		
Б1.Б.4.3	Проектирование в профессиональной деятельности									
Б1.Б.5	Модуль профильной направленности									
Б1.Б.5.1	Технология продукции общественного питания									
Б1.Б.5.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания									
Б1.Б.5.3	Проектирование предприятий общественного питания							+		
Б1.Б.5.4	Экономика предприятий питания			+						
Б1.Б.5.5	Товароведение продовольственных товаров									
Б1.Б.5.6	Введение в профессиональную деятельность									
Б1.Б.5.7	Этическая культура на предприятиях питания						+			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
Б1.В	Вариативная часть								
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины								
Б1.В.ОД.1	Профессиональный обязательный модуль								
Б1.В.ОД.1.1	Охрана труда				+				
Б1.В.ОД.1.2	Инженерная и компьютерная графика								
Б1.В.ОД.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация								
Б1.В.ОД.2	Модуль профильной направленности								
Б1.В.ОД.2.1	Физика								
Б1.В.ОД.2.2	Механика						+		
Б1.В.ОД.2.3	Электротехника и электроника								
Б1.В.ОД.2.4	Микробиология								
Б1.В.ОД.2.5	Физиология питания					+			
Б1.В.ОД.2.6	Санитария и гигиена питания				+				

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
Б1.В.ОД.2.7	Основы строительства и инженерное оборудование									
Б1.В.ОД.2.8	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания									
Б1.В.ОД.2.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания									
Б1.В.ОД.2.10	Пищевые и биологически активные добавки									
Б1.В.ОД.2.11	Информационные технологии в системах общественного питания									
Б1.В.ОД.2.12	Оборудование предприятий питания									
Б1.В.ОД.2.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа									
Б1.В.ОД.2.14	Физическая и коллоидная химия									
Б1.В.ОД.2.15	Физико-химические изменения пищевых									

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
	веществ при кулинарной обработке									
Б1.В.ОД.2.16	Неорганическая химия									
Б1.В.ОД.2.17	Органическая химия									
Б1.В.ОД.2.18	Биохимия									
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту								+	
Б1.В.ДВ.1										
1	Математические структуры и обработка данных									
2	Экология в современном мире									
Б1.В.ДВ.2										
1	Media и массовые коммуникации									
2	Личная финансовая безопасность									
Б1.В.ДВ.3										

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
1	Традиции и культура питания народов мира		+							
2	Национальные культурные традиции		+							
Б1.В.ДВ.4										
1	Сетевые социальные сервисы в профессиональной деятельности									
2	Подготовка и анализ технической документации									
3	Организация и архитектура баз данных в профессиональной деятельности									
Б1.В.ДВ.5										
1	Промышленная технология продукции общественного питания									
2	Технология производства функциональных продуктов питания									
Б1.В.ДВ.6										

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
1	Организация ресторанного бизнеса									
2	Основы предпринимательства в общественном питании									
Б1.В.ДВ.7										
1	Организация и технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий									
2	Организация и технология мучного и кондитерского производств									
Б1.В.ДВ.8										
1	Основы исследовательской работы в кондитерском производстве									
2	Основы исследовательской работы при производстве блюд и кулинарных изделий									
Б1.В.ДВ.9										

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
1	Концепции современной диетологии							+		
2	Современные системы и концепции питания							+		
Б1.В.ДВ.10										
1	Основы ХАССП в общественном питании									
2	Управление качеством в общественном питании									
Б2.	Практики									
Б2.У	Учебная практика									
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности							+		
Б2.П	Производственная практика									

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							+		
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							+		
Б2.П.3	Преддипломная практика									
Б3	Государственная итоговая аттестация									
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена									
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР									
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОК-1)	(ОК-2)	(ОК-3)	(ОК-4)	(ОК-5)	(ОК-6)	(ОК-7)	(ОК-8)	(ОК-9)
ФТД	Факультативы									
ФТД.1	Духовный код культуры. Урбанистика.	+								
ФТД.2	Культурное наследие Калужского края. Техносфера современной жизни. Языковая картина мира.	+								
ФТД.3	Социология общественной жизни. Коммуникации в современном мире. Политические проекты XX-XXI века	+								

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями вуза:**

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции	
	способность анализировать и описывать ситуации профессиональной деятельности, используя язык и методы непрофильного знания для решения задач на стыке наук, в смежных профессиональных отраслях	способность ориентироваться в системе ценностей мировой и Российской культуры, понимать их значение для сохранения и развития современной цивилизации

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ОКВ-1	ОКВ-2
Б1.Б	Базовая часть	
Б1.Б.1	Социокультурный и естественнонаучный модуль	
Б1.Б.1.1	Философия	
Б1.Б.1.2	Логика	
Б1.Б.1.3	История	
Б1.Б.1.4	Основы экономических знаний	
Б1.Б.1.5	Основы права	
Б1.Б.1.6	Естественнонаучная картина мира	
Б1.Б.1.7	Математика	
Б1.Б.2	Коммуникативная деятельность и языковое общение	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
Б1.Б.2.1	ИКТ		
Б1.Б.2.2	Иностранный язык		
Б1.Б.2.3	Русский язык и культура речи		
Б1.Б.2.4	Ораторское искусство		
Б1.Б.2.5	Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись)		
Б1.Б.2.6	Психология общения		
Б1.Б.3	Основы здорового и безопасного образа жизни		
Б1.Б.3.1	Безопасность жизнедеятельности		
Б1.Б.3.2	Физическая культура и спорт		
Б1.Б.4	Проектная деятельность		
Б1.Б.4.1	Основы проектной деятельности 1		
Б1.Б.4.2	Основы проектной деятельности 2		
Б1.Б.4.3	Проектирование в профессиональной деятельности		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
Б1.Б.5	Модуль профильной направленности		
Б1.Б.5.1	Технология продукции общественного питания		
Б1.Б.5.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		
Б1.Б.5.3	Проектирование предприятий общественного питания		
Б1.Б.5.4	Экономика предприятий питания		
Б1.Б.5.5	Товароведение продовольственных товаров		
Б1.Б.5.6	Введение в профессиональную деятельность		
Б1.Б.5.7	Этическая культура на предприятиях питания		
Б1.В	Вариативная часть		
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины		
Б1.В.ОД.1	Профессиональный обязательный модуль		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
Б1.В.ОД.1.1	Охрана труда		
Б1.В.ОД.1.2	Инженерная и компьютерная графика		
Б1.В.ОД.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация		
Б1.В.ОД.2	Модуль профильной направленности		
Б1.В.ОД.2.1	Физика		
Б1.В.ОД.2.2	Механика		
Б1.В.ОД.2.3	Электротехника и электроника		
Б1.В.ОД.2.4	Микробиология		
Б1.В.ОД.2.5	Физиология питания		
Б1.В.ОД.2.6	Санитария и гигиена питания		
Б1.В.ОД.2.7	Основы строительства и инженерное оборудование		
Б1.В.ОД.2.8	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
Б1.В.ОД.2.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		
Б1.В.ОД.2.10	Пищевые и биологически активные добавки		
Б1.В.ОД.2.11	Информационные технологии в системах общественного питания		
Б1.В.ОД.2.12	Оборудование предприятий питания		
Б1.В.ОД.2.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		
Б1.В.ОД.2.14	Физическая и коллоидная химия		
Б1.В.ОД.2.15	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке		
Б1.В.ОД.2.16	Неорганическая химия		
Б1.В.ОД.2.17	Органическая химия		
Б1.В.ОД.2.18	Биохимия		
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		
Б1.В.ДВ.1			
1	Математические структуры и обработка данных	+	+
2	Экология в современном мире	+	+
Б1.В.ДВ.2			
1	Media и массовые коммуникации	+	+
2	Личная финансовая безопасность	+	+
Б1.В.ДВ.3			
1	Традиции и культура питания народов мира		
2	Национальные культурные традиции		
Б1.В.ДВ.4			
1	Сетевые социальные сервисы в профессиональной		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
	деятельности		
2	Подготовка и анализ технической документации		
3	Организация и архитектура баз данных в профессиональной деятельности		
Б1.В.ДВ.5			
1	Промышленная технология продукции общественного питания		
2	Технология производства функциональных продуктов питания		
Б.1.В.ДВ.6			
1	Организация ресторанного бизнеса		
2	Основы предпринимательства в общественном питании		
Б.1.В.ДВ.7			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
1	Организация и технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий		
2	Организация и технология мучного и кондитерского производства		
Б.1.В.ДВ.8			
1	Основы исследовательской работы в кондитерском производстве		
2	Основы исследовательской работы при производстве блюд и кулинарных изделий		
Б.1.В.ДВ.9			
1	Концепции современной диетологии		
2	Современные системы и концепции питания		
Б.1.В.ДВ.10			
1	Основы ХАССП в общественном питании		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
2	Управление качеством в общественном питании		
Б2	Практики		
Б2.У	Учебная практика		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности		
Б2.П	Производственная практика		
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		
Б2.П.3	Преддипломная практика		
Б3	Государственная итоговая аттестация		
Б3.Г	Подготовка и сдача		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		ОКВ-1	ОКВ-2
	государственного экзамена		
БЗ.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	+	+
БЗ.Д	Подготовка и защита ВКР		
БЗ.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	+	+
ФТД	Факультативы		
ФТД.1	Духовный код культуры. Урбанистика.	+	+
ФТД.2	Культурное наследие Калужского края. Техносфера современной жизни. Языковая картина мира.	+	+
ФТД.3	Социология общественной жизни. Коммуникации в современном мире. Политические проекты XX-XXI века	+	+

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции				
	Способность 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	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
Б1.Б.	Базовая часть				
Б1.Б.1	Социокультурный и естественнонаучный модуль				
Б1.Б.1.1	Философия				
Б1.Б.1.2	Логика				
Б1.Б.1.3	История				
Б1.Б.1.4	Основы экономических знаний				
Б1.Б.1.5	Основы права				
Б1.Б.1.6	Естественнонаучная картина мира				
Б1.Б.1.7	Математика	+			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
Б1.Б.2	Коммуникативная деятельность и языковое общение				
Б1.Б.2.1	ИКТ	+			
Б1.Б.2.2	Иностранный язык				
Б1.Б.2.3	Русский язык и культура речи				
Б1.Б.2.4	Ораторское искусство				
Б1.Б.2.5	Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись)				
Б1.Б.2.6	Психология общения				
Б1.Б.3	Основы здорового и безопасного образа жизни				
Б1.Б.3.1	Безопасность жизнедеятельности				
Б1.Б.3.2	Физическая культура и спорт				
Б1.Б.4	Проектная деятельность				
Б1.Б.4.1	Основы проектной деятельности 1				
Б1.Б.4.2	Основы проектной деятельности 2				
Б1.Б.4.3	Проектирование в профессиональной		+		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
	деятельности					
Б1.Б.5	Модуль профильной направленности					
Б1.Б.5.1	Технология продукции общественного питания		+		+	
Б1.Б.5.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					+
Б1.Б.5.3	Проектирование предприятий общественного питания					
Б1.Б.5.4	Экономика предприятий питания	+				
Б1.Б.5.5	Товароведение продовольственных товаров			+		
Б1.Б.5.6	Введение в профессиональную деятельность					+
Б1.Б.5.7	Этическая культура на предприятиях питания					
Б1.В	Вариативная часть					
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
Б1.В.ОД.1	Профессиональный обязательный модуль				
Б1.В.ОД.1.1	Охрана труда				
Б1.В.ОД.1.2	Инженерная и компьютерная графика				
Б1.В.ОД.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация			+	
Б1.В.ОД.2	Модуль профильной направленности				
Б1.В.ОД.2.1	Физика	+			
Б1.В.ОД.2.2	Механика				
Б1.В.ОД.2.3	Электротехника и электроника				
Б1.В.ОД.2.4	Микробиология			+	
Б1.В.ОД.2.5	Физиология питания				
Б1.В.ОД.2.6	Санитария и гигиена питания				
Б1.В.ОД.2.7	Основы строительства и инженерное оборудование				
Б1.В.ОД.2.8	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии			+	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
	питания					
Б1.В.ОД.2.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+		
Б1.В.ОД.2.10	Пищевые и биологически активные добавки					
Б1.В.ОД.2.11	Информационные технологии в системах общественного питания	+				
Б1.В.ОД.2.12	Оборудование предприятий питания				+	
Б1.В.ОД.2.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			+		
Б1.В.ОД.2.14	Физическая и коллоидная химия			+		
Б1.В.ОД.2.15	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке			+		
Б1.В.ОД.2.16	Неорганическая химия			+		
Б1.В.ОД.2.17	Органическая химия			+		
Б1.В.ОД.2.18	Биохимия			+		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору					
	Элективные курсы по физической культуре и спорту					
Б1.В.ДВ.1						
1	Математические структуры и обработка данных					
2	Экология в современном мире					
Б1.В.ДВ.2						
1	Media и массовые коммуникации асность					
2	Личная финансовая безоп					
Б1.В.ДВ.3						
1	Традиции и культура питания народов мира					
2	Национальные культурные традиции					
Б1.В.ДВ.4						
1	Сетевые социальные сервисы в профессиональной					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
	деятельности					
2	Подготовка и анализ технической документации					
3	Организация и архитектура баз данных в профессиональной деятельности					
Б1.В.ДВ.5						
1	Промышленная технология продукции общественного питания					
2	Технология производства функциональных продуктов питания					
Б1.В.ДВ.6						
1	Организация ресторанного бизнеса					
2	Основы предпринимательства в общественном питании					
Б1.В.ДВ.7						
1	Организация и технология производства полуфабрикатов и					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
	кулинарных изделий					
2	Организация и технология мучного и кондитерского производства					
Б.1.В.ДВ.8						
1	Основы исследовательской работы в кондитерском производстве			+		
2	Основы исследовательской работы при производстве блюд и кулинарных изделий			+		
Б.1.В.ДВ.9						
1	Концепции современной диетологии					
2	Современные системы и концепции питания					
Б.1.В.ДВ.10						
1	Основы ХАССП в общественном питании		+			
2	Управление качеством в общественном питании		+			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
Б2.	Практики					
Б2.У	Учебная практика					
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности					
Б2.П	Производственная практика					
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			+	+	
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности					
Б2.П.3	Преддипломная практика		+			
Б3	Государственная итоговая аттестация					
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена					

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ОПК-1)	(ОПК-2)	(ОПК-3)	(ОПК-4)	(ОПК-5)
БЗ.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	+	+	+	+	+
БЗ.Д	Подготовка и защита ВКР					
БЗ.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+
ФТД	Факультативы					
ФТД.1	Духовный код культуры. Урбанистика.					
ФТД.2	Культурное наследие Калужского края. Техносфера современной жизни. Языковая картина мира.					
ФТД.3	Социология общественной жизни. Коммуникации в современном мире. Политические проекты XX-XXI века					

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**:

Вид деятельности: **производственно-технологическая**

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		Профессиональные компетенции					
		Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение и инноваций в производство	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
Б1.Б	Базовая часть						
Б1.Б.1	Социокультурный и естественнонаучный модуль						
Б1.Б.1.1	Философия						
Б1.Б.1.2	Логика						
Б1.Б.1.3	История						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
Б1.Б.1.4	Основы экономических знаний						
Б1.Б.1.5	Основы права						
Б1.Б.1.6	Естественнонаучная картина мира						
Б1.Б.1.7	Математика						
Б1.Б.2	Коммуникативная деятельность и языковое общение						
Б1.Б.2.1	ИКТ						
Б1.Б.2.2	Иностранный язык						
Б1.Б.2.3	Русский язык и культура речи						
Б1.Б.2.4	Ораторское искусство						
Б1.Б.2.5	Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись)						
Б1.Б.2.6	Психология общения						
Б1.Б.3	Основы здорового и безопасного образа жизни						
Б1.Б.3.1	Безопасность						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
	жизнедеятельности						
Б1.Б.3.2	Физическая культура и спорт						
Б1.Б.4	Проектная деятельность						
Б1.Б.4.1	Основы проектной деятельности 1						
Б1.Б.4.2	Основы проектной деятельности 2						
Б1.Б.4.3	Проектирование в профессиональной деятельности				+	+	
Б1.Б.5	Модуль профильной направленности						
Б1.Б.5.1	Технология и продукции общественного питания					+	+
Б1.Б.5.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания					+	
Б1.Б.5.3	Проектирование предприятий общественного						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
	питания						
Б1.Б.5.4	Экономика предприятия питания						
Б1.Б.5.5	Товароведение продовольственных товаров						
Б1.Б.5.6	Введение в профессиональную деятельность						
Б1.Б.5.7	Этическая культура на предприятиях питания						
Б1.В	Вариативная часть						
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины						
Б1.В.ОД.1	Профессиональный обязательный модуль						
Б1.В.ОД.1.1	Охрана труда			+			
Б1.В.ОД.1.2	Инженерная и компьютерная графика		+				
Б1.В.ОД.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация	+					
Б1.В.ОД.2	Модуль профильной направленности						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
Б1.В.ОД.2.1	Физика					+	
Б1.В.ОД.2.2	Механика				+		
Б1.В.ОД.2.3	Электротехника и электроника					+	
Б1.В.ОД.2.4	Микробиология	+					
Б1.В.ОД.2.5	Физиология питания				+		
Б1.В.ОД.2.6	Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.ОД.2.7	Основы строительства и инженерное оборудование						
Б1.В.ОД.2.8	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	+					
Б1.В.ОД.2.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+					
Б1.В.ОД.2.10	Пищевые и биологически активные добавки				+		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
Б1.В.ОД.2.11	Информационные технологии в системах общественного питания		+				
Б1.В.ОД.2.12	Оборудование предприятий питания						
Б1.В.ОД.2.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	+					
Б1.В.ОД.2.14	Физическая и коллоидная химия	+					
Б1.В.ОД.2.15	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	+					
Б1.В.ОД.2.16	Неорганическая химия	+					
Б1.В.ОД.2.17	Органическая химия	+					
Б1.В.ОД.2.18	Биохимия	+					
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору						
	Элективные курсы по физической						

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
	культуре и спорту						
Б1.В.ДВ.1							
1	Математические структуры и обработка данных		+				
2	Экология в современном мире		+				
Б1.В.ДВ.2							
1	Media и массовые коммуникации		+				
2	Личная финансовая безопасность		+				
Б1.В.ДВ.3							
1	Традиции и культура питания народов мира				+		
2	Национальные культурные традиции				+		
Б1.В.ДВ.4							
1	Сетевые социальные сервисы в		+				

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
	профессиональной деятельности						
2	Подготовка и анализ технической документации		+				
3	Организация и архитектура баз данных в профессиональной деятельности		+				
Б1.В.ДВ.5							
1	Промышленная технология продукции общественного питания					+	
2	Технология производства функциональных продуктов питания					+	
Б.1.В.ДВ.6							
1	Организация ресторанного бизнеса						+
2	Основы предпринимательства в общественном						+

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
	питании						
Б.1.В.ДВ.7							
1	Организация и технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий						+
2	Организация и технология мучного и кондитерского производства						+
Б.1.В.ДВ.8							
1	Основы исследовательской работы в кондитерском производстве				+		
2	Основы исследовательской работы при производстве блюд и кулинарных изделий				+		
Б.1.В.ДВ.9							
1	Концепции современной диетологии				+		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
2	Современные системы и концепции питания				+		
Б.1.В.ДВ.10							
1	Основы ХАССП в общественном питании						+
2	Управление качеством в общественном питании						+
Б2	Практики						
Б2.У	Учебная практика						
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности			+			+
Б2.П	Производственная практика						
Б2.П.1	Практика по получению	+					+

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности						
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		+			+	
Б2.П.3	Преддипломная практика				+	+	
Б3	Государственная итоговая аттестация						
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена						
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	+	+	+	+	+	+
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР						
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-1)	(ПК-2)	(ПК-3)	(ПК-4)	(ПК-5)	(ПК-6)
ФТД	Факультативы						
ФТД.1	Духовный код культуры. Урбанистика.						
ФТД.2	Культурное наследие Калужского края. Техносфера современной жизни. Языковая картина мира.						
ФТД.3	Социология общественной жизни. Коммуникации в современном мире. Политические проекты XX-XXI века						

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**:

Вид деятельности: **проектная**

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции		
	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Готовность 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)	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б1.Б	Базовая часть		
Б1.Б.1	Социокультурный и естественнонаучный модуль		
Б1.Б.1.1	Философия		
Б1.Б.1.2	Логика		
Б1.Б.1.3	История		
Б1.Б.1.4	Основы экономических знаний		
Б1.Б.1.5	Основы права		
Б1.Б.1.6	Естественнонаучная картина мира		

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б1.Б.1.7	Математика			
Б1.Б.2	Коммуникативная деятельность и языковое общение			
Б1.Б.2.1	ИКТ			
Б1.Б.2.2	Иностранный язык			
Б1.Б.2.3	Русский язык и культура речи			
Б1.Б.2.4	Ораторское искусство			
Б1.Б.2.5	Язык искусства (великие книги, великие фильмы, музыка, живопись)			
Б1.Б.2.6	Психология общения			
Б1.Б.3	Основы здорового и безопасного образа жизни			
Б1.Б.3.1	Безопасность жизнедеятельности			
Б1.Б.3.2	Физическая культура и спорт			
Б1.Б.4	Проектная деятельность			
Б1.Б.4.1	Основы проектной деятельности 1		+	
Б1.Б.4.2	Основы проектной деятельности 2		+	

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б1.Б.4.3	Проектирование в профессиональной деятельности	+	+	
Б1.Б.5	Модуль профильной направленности			
Б1.Б.5.1	Технология и продукции общественного питания			
Б1.Б.5.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			
Б1.Б.5.3	Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+
Б1.Б.5.4	Экономика предприятия питания			
Б1.Б.5.5	Товароведение продовольственных товаров			
Б1.Б.5.6	Введение в профессиональную деятельность			
Б1.Б.5.7	Этическая культура на предприятиях питания			
Б1.В	Вариативная часть			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины			
Б1.В.ОД.1	Профессиональный обязательный модуль			
Б1.В.ОД.1.1	Охрана труда			
Б1.В.ОД.1.2	Инженерная и компьютерная графика			
Б1.В.ОД.1.3	Метрология, стандартизация и сертификация			
Б1.В.ОД.2	Модуль профильной направленности			
Б1.В.ОД.2.1	Физика			
Б1.В.ОД.2.2	Механика			
Б1.В.ОД.2.3	Электротехника и электроника			
Б1.В.ОД.2.4	Микробиология			
Б1.В.ОД.2.5	Физиология питания			
Б1.В.ОД.2.6	Санитария и гигиена питания			
Б1.В.ОД.2.7	Основы строительства и инженерное оборудование	+	+	
Б1.В.ОД.2.8	Контроль качества			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
	сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			
Б1.В.ОД.2.9	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			
Б1.В.ОД.2.10	Пищевые и биологически активные добавки			
Б1.В.ОД.2.11	Информационные технологии в системах общественного питания			
Б1.В.ОД.2.12	Оборудование предприятий питания			+
Б1.В.ОД.2.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			
Б1.В.ОД.2.14	Физическая и коллоидная химия			
Б1.В.ОД.2.15	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке			
Б1.В.ОД.2.16	Неорганическая химия			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б1.В.ОД.2.17	Органическая химия			
Б1.В.ОД.2.18	Биохимия			
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			
	Элективные курсы по физической культуре и спорту			
Б1.В.ДВ.1				
1	Математические структуры и обработка данных			
2	Экология в современном мире			
Б1.В.ДВ.2				
1	Media и массовые коммуникации			
2	Личная финансовая безопасность			
Б1.В.ДВ.3				
1	Традиции и культура питания народов мира			
2	Национальные культурные традиции			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б1.В.ДВ.4				
1	Сетевые социальные сервисы в профессиональной деятельности			
2	Подготовка и анализ технической документации			
3	Организация и архитектура баз данных профессиональной деятельности			
Б1.В.ДВ.5				
1	Промышленная технология продукции общественного питания			
2	Технология производства функциональных продуктов питания			
Б.1.В.ДВ.6				
1	Организация ресторанного бизнеса			
2	Основы предпринимательства в общественном питании			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
Б.1.В.ДВ.7				
1	Организация и технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий			
2	Организация и технология мучного и кондитерского производства			
Б.1.В.ДВ.8				
1	Основы исследовательской работы в кондитерском производстве			
2	Основы исследовательской работы при производстве блюд и кулинарных изделий			
Б.1.В.ДВ.9				
1	Концепции современной диетологии			
2	Современные системы и концепции питания			
Б.1.В.ДВ.10				

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
1	Основы ХАССП в общественном питании			
2	Управление качеством в общественном питании			
Б2	Практики			
Б2.У	Учебная практика			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности			
Б2.П	Производственная практика			
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	+	+	+
Б2.П.3	Преддипломная практика			

Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом		(ПК-27)	(ПК-28)	(ПК-29)
БЗ	Государственная итоговая аттестация			
БЗ.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена			
БЗ.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	+	+	+
БЗ.Д	Подготовка и защита ВКР			
БЗ.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	+	+	+
ФТД	Факультативы			
ФТД.1	Духовный код культуры. Урбанистика.			
ФТД.2	Культурное наследие Калужского края. Техносфера современной жизни. Языковая картина мира.			
ФТД.3	Социология общественной жизни. Коммуникации в современном мире. Политические проекты XX-XXI века			

#### 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

##### **4.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО который устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации. Прилагается график учебного процесса очной формы обучения за 2019 год набора (Приложение 1).

##### **4.2. Учебный план**

В учебном плане отражена логическая последовательность освоения блоков ОПОП ВО (дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации), обеспечивающих формирование компетенций.

В блок 1 входят дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 включает практики, относящиеся к вариативной части.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Прилагается учебный план подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» за 2019 год набора (Приложение 2).

##### **4.3. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин размещены в электронной информационно-образовательной среде университета.

Прилагаются рабочие программы дисциплин для 2019 года набора (Приложение 3).

##### **4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин**

Прилагаются аннотации рабочих программ дисциплин для 2019 года набора (Приложение 4).

##### **4.5. Программы практик**

Программы учебной и производственной (в том числе преддипломной) практик обучающихся, размещены в электронной информационно-образовательной среде университета.

Прилагаются программы практик для 2019 года набора (Приложение 5).

##### **4.6. Аннотации к программам практик**

Прилагаются аннотации программ практик для 2019 года набора (Приложение 6).

**4.7.** Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 11).

#### 5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

##### **5.1. Общесистемные требования**

Квалификация научно-педагогических работников, реализующих ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация производства продуктов питания» соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденным

приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников в приведенных к целочисленным значениям ставок от общего количества научно-педагогических работников организации соответствует ФГОС ВО не более 50%.

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 соответствует ФГОС ВО не менее 70 %.

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 соответствует по ФГОС ВО не менее 50 %.

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

## **5.2. Требования к кадровым условиям**

Прилагается справка о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (Приложение 7).

## **5.3. Требования к материально-техническому обеспечению и учебно-методическому обеспечению**

Материально-технические условия для реализации образовательного процесса подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация производства продуктов питания» соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам.

КГУ им. К.Э. Циолковского обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работой обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторными оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), кабинет для занятий по иностранному языку (оснащенный лингафонным оборудованием), библиотеку (имеющую рабочие компьютерные места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет), компьютерные классы.

Прилагается справка о материально-техническом обеспечении ОПОП ВО программы 19.03.04 «Технология продукции и организация предприятий общественного питания» (Приложение 8).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения имеет индивидуальный неограниченный доступ к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронно-

образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории вуза, так и вне ее.

В КГУ им. К.Э. Циолковского функционирует Научная библиотека. Библиотека ведет электронный каталог с 2002 г. Научная библиотека является структурным подразделением ФГБОУ ВО «КГУ им. К.Э. Циолковского» обеспечивающим документами и информацией учебно-воспитательный процесс и научные исследования, а также центром распределения знаний, духовного и интеллектуального общения, культуры.

Библиотека в своей деятельности руководствуется федеральным законом «Об образовании в РФ», законом «О библиотечном деле», постановлениями, приказами и иными нормативными правовыми актами Министерства образования и науки РФ, Уставом «КГУ им. К.Э. Циолковского», Положением «О научной библиотеке» принято решением Ученого совета «КГУ им. К.Э. Циолковского» 26.09.2013 г., Положением «Об электронной библиотеке» утверждено ректором «КГУ им. К.Э. Циолковского» 10.09.2014 г. и др.

Электронно-библиотечные системы и другие информационные ресурсы, к которым имеет доступ КГУ им. К.Э. Циолковского представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Электронно-библиотечные системы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/2020	Электронно-библиотечная система «IPRbooks» ( <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> ) ООО Компания «Ай Пи Ар медиа»	Лицензионный договор № 5443/19 от 29.07.2019 г. Лицензионный договор № 5444/19 от 29.07.2019 г.	10.10.2019 г.- 10.10.2020 г.	4000
	Электронно-библиотечная система «Консультант студента» ( <a href="http://www.studentlibrary.ru">www.studentlibrary.ru</a> ) ООО «Политехресурс»	Контракт № 0056/Б-19 от 26.07.2019 г.	01.09.2019 г. - 31.08.2020 г.	4500 +300
	Электронно-библиотечная система «Юрайт» ( <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> ) ООО «Электронное издательство Юрайт»	Контракт № 0042/Б-19 от 29.05.2019 г.	01.09.2019 г.- 31.08.2020 г.	неограничено
	Справочно-правовая система «Консультант Плюс» ( <a href="http://www.konsultant.ru">www.konsultant.ru</a> ) ООО РИЦ 037 «ЗЕМЛЯ-СЕРВИС»	Договор № 1455/2013/С от 01.06.2013 г.	с 01.06.2013г.	неограничено
	Электронная база данных «ПОЛПРЕД Справочники» Polpred.com ( <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a> ) ООО «ПОЛПРЕД Справочник»	Соглашение от 11.01.2018 г.	19.04.2010 г. - 15.10.2019 г.	неограничено
2020/2021	Электронно-библиотечная система «IPRbooks» ( <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> ) ООО Компания «Ай Пи Ар медиа»	Лицензионный договор № 6912/20 от 09.07.2020 г.	10.10.2020 г.- 10.10.2021 г.	5000
	Образовательная платформа «Юрайт» ( <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a> ) ООО «Электронное издательство Юрайт»	Контракт № 0029/Б-20 от 09.07.2020 г.	01.09.2020 г.- 30.11.2021 г.	6013

Электронно-библиотечная система «Консультант студента» ( <a href="http://www.studentlibrary.ru">www.studentlibrary.ru</a> ) ООО «Политехресурс»	Контракт № 0056/Б-19 от 26.07.2019 г.	01.09.2019 г. - 31.08.2021г.	4500 +300
Справочно-правовая система «Консультант Плюс» ( <a href="http://www.konsultant.ru">www.konsultant.ru</a> ) ООО Компания «ЗЕМЛЯ-СЕРВИС»	Договор № 4307/2019 от 30.12.2019 г.	с 30.12.2019г.	неограничено
Электронная база данных «ПОЛПРЕД Справочники» Polpred.com ( <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a> ) ООО «ПОЛПРЕД Справочник»	Соглашение от 11.01.2018 г.	19.04.2010 г. - 15.10.2020 г.	неограничено

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы, дополнительной литературы по всем дисциплинам всех циклов ОПОП, в соответствии с ФГОС.

Прилагается карта обеспеченности учебной литературой (Приложение 8).

Электронная информационно-образовательная среда КГУ им. К.Э. Циолковского обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранения работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Образовательный процесс обеспечен свободно распространяемыми программными продуктами, а также необходимым количеством комплектов лицензионного программного обеспечения.

Реестр программного обеспечения КГУ им. К.Э. Циолковского, для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

1. Программное обеспечение Microsoft Office Professional Plus 2013 Лицензия №: 64367059 от 17.11.2014 Бессрочная лицензия.
2. Программное обеспечение Microsoft Office Standard 2013 Лицензия №: 64252887 от 22.10.2014 Бессрочная лицензия.
3. Программное обеспечение Microsoft Office Standard 2010 Лицензия №: 61092457 от 31.10.2012 Бессрочная лицензия.
4. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Лицензия №: 46326653 от 28.09.2009 Бессрочная лицензия
5. Операционная система Microsoft Windows 8.1 Professional Лицензия №: 64556638 от 23.12.2014 Бессрочная лицензия.
6. Операционная система Microsoft Windows 8.1 Лицензия №: 64556638 от 23.12.2014 Бессрочная лицензия.
7. Программное обеспечение CorelDRAW Graphics Ste X8 Edu Lic, Договор №0311/В-16 ОТ 3.11.16 ДО 03.11.17.
8. AutoDesk AutoCAD 2014, 2015, 2018, 2019 сетевая лицензия для образовательных учреждений.
9. ARCHICAD 22 срок действия лицензии 04.12.2020.

10. Программное обеспечение «Антиплагиат» Договор 736 от: 20.11.2018 до 2011.2019.
11. Справочно-правовая система КонсультантПлюс. Договор об информационной поддержке №4307/2010/С от 01.02.2012 г. Бессрочная лицензия.
12. Антивирус Dr Web Security Suite комплексная защита + центр управления договор №2018.50243 от 03.05.2018.

## 6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №301 от 5 апреля 2017г. для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП кафедры созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации. Фонды оценочных средств (ФОС) формируются в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «КГУ им. К.Э. Циолковского».

ФОС по дисциплинам ОПОП являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по основным образовательным программам высшего образования и используется при проведении текущего контроля успеваемости, рубежного контроля и промежуточной аттестации студентов.

Целью формирования ФОС является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на каждом этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины или программы практики.

Прилагается фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 9).

### 6.2. Программа государственной итоговой аттестации, включая ФОС государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации находится в электронной информационно-образовательной среде университета

Прилагается программа итоговой государственной аттестации (Приложение 10).

## 7 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- Положение о контроле самостоятельности выполнения письменных работ обучающимися университета с использованием системы «Антиплагиат», (Утв. 30.10.2014 г., протокол № 2)
- Положение об электронной информационно-образовательной среде ВУЗа, (Утв. 24.12.2015 г., протокол № 4)

Перечень организаций для прохождения практик: учебной (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в научно-исследовательской деятельности), производственной

(Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; преддипломная) представлены в таблице 2.

Организацию для прохождения практики не включенную в перечень, обучающийся, может выбрать самостоятельно.

Таблица 2 – Перечень организаций для прохождения практик

№ п/п	Наименование предприятия
1.	ООО «М-клуб» г. Обнинск, Калужской области
2.	ООО «Русь» г. Калуга
3.	ИП «Кондротенко Р.Ю.» кафе-пиццерия «Спутник» г. Калуга
4.	ИП Самсонов ресторан «Респект» г. Калуга
5.	ИП Лукоянова М.Н. Pizza Express 24
6.	МКОУ «Думиническая СОШ №1» школьная столовая

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

**Руководитель ОПОП ВО бакалавриата:**

КГУ им. К.Э. Циолковского  
Доцент кафедры инженерных  
и технологических дисциплин, к.т.н.

**О.А. Маркитанова**

## 8 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ изменения	Документ ОПОП	Содержание внесения изменений	Основания для внесения изменений	Дата и № протокола заседания Ученого совета
1	Общая характеристика ОПОП	Обновлен реестр ЭБС	Заключены договоры на 2020-2021 уч.г.	Лицензионный договор № 6912/20 от 09.07.2020г. Контракт № 0029/Б-20 от 09.07.2020г. Контракт № 0030/Б-20 от 10.07.2020г
2	Рабочие программы дисциплин и практик	Утверждены рабочие программы дисциплин и практик на 2021-2022 уч. г.	Изменения в рабочие программы внесены на основании анализа актуальных потребностей работодателей, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Даты утверждения и номера протоколов указаны на титульных листах рабочих программ
3	Календарный план воспитательной работы	<p>Круглый стол «И помнит мир спасённый», 1 семестр 2022-2023 уч.г. отв. Маркитанова О.А.</p> <p>Круглый стол «Хлеб Победы», 2 семестр 2022-2023г. отв. Маркитанова О.А.</p> <p>Мероприятия реализуются в рамках проекта «Без срока давности»</p>	<p>Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.08.2022 № МН-11/965-ГГ</p> <p>О внедрении образовательного модуля «Великая Отечественная война: без срока давности»</p>	Протокол заседания кафедры ИиТД №2 от 29.09.2022 г.