

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
Агротехнологический факультет

ОПИСАНИЕ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ

**по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация
общественного питания**

Форма обучения: очная, заочная

Направление подготовки: 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения: очная, заочная.

Срок освоения ОПОП бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года; в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 5 лет.

Трудоемкость ОПОП бакалавриата: по очной форме обучения за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО - 240 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП. Одна зачетная единица составляет 36 часов.

Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП 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, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Общая характеристика вузовской основной образовательной программы высшего образования (программы академического бакалавриата)

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций.

Требования к абитуриенту

Прием на обучение проводится:

- по программам бакалавриата (за исключением приема лиц, имеющих право на прием на обучение без вступительных испытаний):

- на базе среднего общего образования - на основании оцениваемых по стобалльной шкале результатов единого государственного экзамена (далее - ЕГЭ), которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний, и (или) по результатам вступительных испытаний, проводимых организацией высшего образования самостоятельно в случаях, установленных Порядком;

- на базе среднего профессионального или высшего образования (далее - профессиональное образование) - по результатам вступительных испытаний, форма и перечень которых определяются организацией высшего образования.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Область профессиональной деятельности выпускников освоивших программу бакалавриата, включает:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

По данной основной профессиональной образовательной программе ведется подготовка по программе академического бакалавриата. В качестве основного вида профессиональной деятельности выбрана производственно-технологическая и организационно-управленческая, в качестве дополнительной научно-исследовательская деятельность.

Задачи профессиональной деятельности выпускника

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;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства,

принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

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

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП ВО.

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

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими

общекультурными компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата должен обладать следующими

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

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

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в

соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

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

Выпускник освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

способностью 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);

владением современными информационными технологиями, способностью 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);

владением 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);

готовностью 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);

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

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

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

научно-исследовательская деятельность:

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

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

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП бакалавриата.

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза формируется на основе требований реализации основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПроОП и с учетом конкретных особенностей, связанных с профилем.

Профессорско-преподавательский состав:

Образовательный процесс по направлению обеспечивают 38 преподавателей

(включая внешних совместителей – 5 чел.), из них с учёной степенью доктора наук и кандидата наук – 25 человек. Процент штатных ППС составляет 87,7%. Общая остепенённость (по ставкам) по ООП составляет 68,4%, доля преподавателей с учёной степенью доктора наук – 7,8%.

ОПОП реализуется высококвалифицированными преподавателями, среди которых 6 докторов наук, 19 кандидатов наук, привлекаются преподаватели из других учебных заведений (ФГАОУ ВПО «Северо-Восточный федеральный университет», Центр лечебного и профилактического питания ФГАОУ ВПО «Северо-Восточный федеральный университет») и промышленности (ООО «РИК» РЦ «Мандарин», ООО «Якутская рыбная компания» ООО «МПК СКИФ»).

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации (ЭИОС):

В настоящее время открыты доступы к следующим Электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (Свидет. о регистрации СМИ от 03.11.2010 Эл № ФС77-42547; Свидетельство о гос. регистрации базы данных от 11.01.2011 № 2011620038). Договор № 034/17 от 31.08.2017 г.в рамках «Информационного консорциума библиотек РС(Я)», количество ключей не ограничено , адрес сайта www.eJanbook.com.
2. Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М» (znanium.com) (Свидетельство о гос. регистрации БД от 15.12.2011 № 2010620724). Договор от 19.07.2017 г. № 2361 эбс, срок действия до 19.07.2018 г., адрес сайта: www.znanium.com, количество ключей не ограничено.
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС «ЮРАИТ» (www.biblio-online.ru) (Свидетельство о гос. регистрации БД от 15.07.2013 № 2013620832, Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-53549 от 04.04.2013, Свидетельство о регистрации «Программы для электронной библиотечной системы «ЭБС ЮРАИТ «www.biblio-online.ru» №2013615800 от 02.06.2013 г.). Контракт от 30.08.2017 г. №413/193, срок действия до 31.08.2018 г.
4. Научная электронная библиотека eLibrary.ru, договор № SU-02-12/2016 от 24 января 2017, количество ключей не ограничено, адрес сайта: <http://elibrary.ru>
5. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» по договору от 30.05.2017 г. Адрес сайта <http://www.consultant.ru/>, срок действия - бессрочно, количество ключей не ограничено.
6. Национальный цифровой ресурс Руконт, договор №ДС-285 от 25 февраля 2014, срок действия - бессрочно.
7. Система автоматизации библиотек ИРБИС64. Договор №12/19-06-12 от 19.06.2012г.

Материально-техническое обеспечение

Для успешной реализации ОПОП по направлению подготовки, проведения всех видов учебной, практической и научно-исследовательской работы студентов в соответствии с учебным планом академия располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям ФГОС ВО и действующим санитарным и противопожарным правилам. Материально-техническая база включает: учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Для проведения занятий по физической культуре и спорту, соревнований и других оздоровительных мероприятий академия располагает спортивной площадкой и спортивными залами оснащенные инвентарем и оборудованием для различных видов спорта.

Материально-техническое обеспечение включает: лаборатории, оснащенные современным оборудованием и приборами, позволяющими проводить лабораторные работы по дисциплинам базовой части, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков. Для реализации образовательного процесса имеются специально оборудованные кабинеты и аудитории. К учебным помещениям, закреплённым за кафедрой относятся: учебные аудитории, компьютерные классы, специализированные лаборатории, учебно-методические кабинеты кафедр.

Оснащенность учебно-лабораторным оборудованием находится на достаточном для качественной подготовки специалистов уровне (системный блок HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1 GHz/RAM 1GB/GeForce 7300LE /DVD-RW/HDD160Gb; монитор - ЖК сенсорный ESP E-Learning Desk KPC370; монитор 17 Samsung; компьютер С/б Р-4; плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы; Проектор KSP-4000S LCD Projector; аквадистилляторы ДЭ-4; анализаторы «Клевер-1М»; баня с электроплиткой; весы лаб ВЛР-200; весы лаб. техн.; весы СМП-84, маслособойка электрическая, микроскоп Биолам, микроскопы БМ-51-2, муфельные печи, перемешиватели лаб. ЛАБПУО-2, печи Чижова, редуктазник, рефрактометр ИРФ-464, ИРФ-464Б, ИРФ-454, сепараторы, столы для весов ЛАБ-1200, столы для титрования, тепловая камера КС-65, холодильник «Атлант», центрифуги ЦЛМ-1, центрифуги ЦЛМ-1-12, шкафы вытяжные для муфельной печи, шкафы вытяжные, шкафы для лаб посуды, шкафы для посуды ЛАБ-800 ШЛ, шкафы для химреактивов ЛАБ-800 ШР, шкафы сушильные СНОЛ, электропечь «Лысьва», жарочный шкаф «Рада», жарочный шкаф ШПЭСМ-3, камера холодильная КХМ-8, кипятильник электрический «Термаль», миксер ММ, электроплита, слайсер Е22, холодильная камера ШХС-1, картофелечистка МОК-15004, овощерезка «Гамма», 5А, прилавок охлаждаемый «Мастер» 2 ПВТ-11/711, тестомешалка, универсальная кухонная машина УКМ-ПК, мясорубка МММ30, овощерезка МПР350-01, столы, стулья, шкафчики для посуды, посуда, скатерти т.д.).

Студентам обеспечен доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Якутская ГСХА. Для осуществления образовательного процесса студентам созданы учетные записи на образовательном портале MOODLE. Каждый студент имеет возможность обучаться посредством системы электронных курсов MOODLE. Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

Офисные программы:

1. Open Office.
2. Adobe Reader.
3. Microsoft Office 2007.

Интернет:

1. Mozilla Firefox.
2. Opera.

3. Internet Explorer.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО представлено отдельным документом.

Учебная и производственная практика

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие виды учебных практик:

Вид практики	Места проведения практики*
<ul style="list-style-type: none">• Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	<ul style="list-style-type: none">- ООО «РИК» РЦ «Мандарин» (кафе, предприятия быстрого питания), срок действия договора до 15.03.21 г.;- ООО «Праздник жизни +» (ресторан азиатской кухни «Панда и журавль», кафе «Пан азиатской кухни», кафе «ВОК», кафе «Анегин», кафе «МФЦ», дайнер кафе), срок действия договора до 04.08.18г.;- ИП «Лукина» (сеть предприятий общественного питания: кафе «Трапеза»,пельменная), срок действия договора до 15.05.18г.;- ООО «Арктик-Трэвел» (ресторан «Чочур-Муран»), срок действия договора до 2020г.;- РСХПССК «Сахаагропродукт» РС (Я), г. Якутск, ул. Бестужева-Марлинского 62, срок действия договора до 24.03.2018г.;- Лаборатории кафедры «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»
<p>Производственная практика:</p> <ul style="list-style-type: none">• Б2.В.02 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;Б2.В.03 (П) Научно-исследовательская работа;Б2.В.04 (Пд) Преддипломная практика• Б2.П.3 Преддипломная практика	<ul style="list-style-type: none">- ООО «РИК» РЦ «Мандарин» (кафе, предприятия быстрого питания), срок действия договора до 15.03.21 г.;- ООО «Праздник жизни +» (ресторан азиатской кухни «Панда и журавль», кафе «Пан азиатской кухни», кафе «ВОК», кафе «Анегин», кафе «МФЦ», дайнер кафе), срок действия договора до 04.08.18г.;- ИП «Лукина» (сеть предприятий общественного питания: кафе «Трапеза»,пельменная), срок действия договора до 15.05.18г.;- ООО «Арктик-Трэвел» (ресторан «Чочур-Муран»), срок действия договора до 2020г.;- РСХПССК «Сахаагропродукт» РС (Я), г. Якутск, ул. Бестужева-Марлинского 62, срок действия договора до 24.03.2018г.;- Лаборатории кафедры «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»;- По направлению научного руководителя ВКР

* - В случае необходимости в качестве баз практики могут быть использованы предприятия, не закрепленные приказами. В этих случаях вуз заключает прямые договоры с предприятиями о выделении мест для прохождения практики студентами (столовые, кафе, рестораны г. Якутска и районов Республики Саха (Якутии)).

Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата.

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП ВО в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной

работы. Целью государственной итоговой аттестации является сформированность компетенций и установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации представлена отдельным документом.

Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Согласно порядка приема инвалиды, претендующие на льготы при поступлении, должны предоставить при подаче заявления подлинник документа об образовании, справку об инвалидности 1 или 2 группы, справку инвалидность с детства (ребенок инвалид), инвалидность вследствие военной травмы и обязательно заключение медикосоциальной экспертизы, что обучение в вузе не противопоказано.

Для инвалидов, которые указали в заявлении, что им требуются специальные условия при проведении вступительных испытаний, эти условия создаются.

Срок получения образования может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При обучении используются элементы дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При выборе мест проведения практик учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Обучающиеся из числа с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, при наличии данных требований в реабилитационной карте инвалида.

Структура основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Шифр	Дисциплина
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.06	Менеджмент
Б1.Б.07	Маркетинг
Б1.Б.08	Математика 1 (Основы математического анализа)
Б1.Б.09	Математика 2 (Теория вероятностей и математическая статистика)
Б1.Б.10	Математика 3 (Численные методы)

Б1.Б.11	Физика
Б1.Б.12	Экология
Б1.Б.13	Информатика
Б1.Б.14	Механика
Б1.Б.15	Биохимия
Б1.Б.16	Органическая химия
Б1.Б.17	Неорганическая химия
Б1.Б.18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.19	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
Б1.Б.20	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
Б1.Б.23	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
Б1.Б.24	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.25	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.Б.26	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.27	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.29	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.30	Теплотехника
Б1.Б.31	Электротехника и электроника
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	Профильный иностранный язык
Б1.В.02	Правоведение
Б1.В.03	Русский язык и культура речи
Б1.В.04	Бухгалтерский учет в общественном питании
Б1.В.05	Экономика в управлении производством
Б1.В.06	Основы проведения научных исследований
Б1.В.07	Пищевая химия
Б1.В.08	Пищевая биотехнология
Б1.В.09	Компьютерное моделирование рецептур
Б1.В.10	Инженерная графика
Б1.В.11	Микробиология
Б1.В.12	Сопrotивление материалов
Б1.В.13	Детали машин
Б1.В.14	Безопасность продовольственного сырья
Б1.В.15	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
Б1.В.16	Современные технологии хранения пищевых продуктов
Б1.В.17	Кухня народов мира
Б1.В.18	Технология продукции специальных видов питания
Б1.В.19	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
Б1.В.20	Калькуляция в общественном питании
Б1.В.21	Прикладная физическая культура
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевых производств
Б1.В.ДВ.01.02	История кулинарии
Б1.В.ДВ.01.03	Социальная адаптация
Б1.В.ДВ.02.01	Основы делового общения
Б1.В.ДВ.02.02	Психология и педагогика
Б1.В.ДВ.02.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные технологии в общественном питании
Б1.В.ДВ.03.02	Математические методы в научных исследованиях
Б1.В.ДВ.03.03	Основы интеллектуального труда
Б1.В.ДВ.04.01	Введение в специальность
Б1.В.ДВ.04.02	Пищевая инженерия
Б1.В.ДВ.04.03	Основы социально-правовых знаний
Б1.В.ДВ.05.01	Этикет в общественном питании
Б1.В.ДВ.05.02	Национальная кухня
Б1.В.ДВ.06.01	Технология производства продуктов функционального назначения
Б1.В.ДВ.06.02	Нормативно-технологическая документация в общественном питании
Б1.В.ДВ.07.01	Холодильная техника и технология в общественном питании
Б1.В.ДВ.07.02	Централизованное производство полуфабрикатов
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.ДВ.08.02	НАССР в общественном питании
Б1.В.ДВ.09.01	Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции
Б1.В.ДВ.09.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДВ.10.01	Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых
Б1.В.ДВ.10.02	Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях
Б.2	Практики
Б2.В.01(У)	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б.3	Государственная итоговая аттестация
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ФТД.	Факультативы
ФТД.В.01	Производство продукции традиционных отраслей Севера
ФТД.В.02	Организация предпринимательской деятельности