

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»
(КГУ)

Утверждено Ученым советом КГУ
Протокол № 7 от 17 января 2025г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

БАКАЛАВРИАТ

Направленность
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Квалификация БАКАЛАВР

Форма обучения ОЧНО-ЗАОЧНАЯ
Срок обучения 4 года 6 месяцев

Кострома 2025

Образовательная программа по направлению подготовки *19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания*, направленность *Гастрономический менеджмент* разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному Приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 1047 от 17 августа 2020г

Разработали:

Иванова Ольга Владимировна, зав.кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент;

Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент.

Рецензент: Баскаков Алексей Владимирович, Президент ассоциации кулинаров Костромской области, директор ЧУПО «Костромской технологический техникум».

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА НА УЧЕНОМ СОВЕТЕ:
Протокол №7 от 17.01. 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика образовательной программы бакалавриата

- 1.1. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность Гастрономический менеджмент.
- 1.2. Перечень обобщенных трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника
- 1.3. Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника
- 1.4. Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника знаний
- 1.5. Объекты профессиональной деятельности выпускника или область (области) знаний

2. Структура и объем программы бакалавриата

3. Требования к результатам освоения программы бакалавриата. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной образовательной программы

4. Условия реализации программы бакалавриата

- 4.1. Электронная информационно-образовательная среда
- 4.2. Материально-техническое обеспечение образовательной программы
- 4.3. Кадровое обеспечение образовательной программы
- 4.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам бакалавриата

Приложения

Документы, регламентирующие содержание образовательной программы:

Учебный план

Календарный учебный график.

Матрица компетенций.

Рабочие программы дисциплин, практик, научно-исследовательской работы, государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств дисциплин, практик, научно-исследовательской работы, государственной итоговой аттестации

1. Общая характеристика образовательной программы бакалавриата

1.1. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность Гастрономический менеджмент.

№	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
1	33.008	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере общественного питания) Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» , утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015г., регистрационный № 37510)

1.2. Перечень обобщенных трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускника

№	Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции (ОТФ)			Трудовые функции		
		Код	Наименование	Уровень квалификации	Код	Наименование	Уровень квалификации
1	33.008- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	В/01.6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6
					В/02.6	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	6
					В/03.6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	6

1.3. Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности Гастрономический менеджмент, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере торговли, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере общественного питания.)

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Отличительной особенностью образовательной программы является подготовка специалистов в области гастрономического менеджмента; подготовки, планирования и эффективности управления ресторанным бизнесом; организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; осуществления контроля технологий производства ресторанной продукции; экспертизы предприятий в сфере ресторанного бизнеса.

Выпускники по данному направлению и направленности подготовки ВО могут работать на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, барах, столовых, и др), разных форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных учреждениях, предприятиях, фирмах и корпорациях; выполнять маркетинговые исследования, оказывать консультативные услуги на предприятиях питания по вопросам обеспечения и соблюдения принципов ХАССП, организовывать собственное производство.

По окончании образовательной программы выпускники могут работать руководителями предприятия питания (6 квалификационного уровня), согласно Профессионального стандарта.

1.4. Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* и направленности *Гастрономический менеджмент* готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- организационно-управленческий,
- проектный.

1.5. Объекты профессиональной деятельности выпускника или область (области) знаний

Объектами профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* и направленности *Гастрономический менеджмент* являются:

- предприятия питания различных форм собственности;
- методы и средства планирования и организации работы предприятия общественного питания;
- продукция питания различного назначения;
- нормативно-техническая документация и системы стандартизации.

2. Структура и объём программы бакалавриата

Срок обучения по образовательной программе составляет:
для очно-заочной формы обучения – 4 года 6 месяцев.

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е. по ФГОС	Фактический объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	201
Блок 2	Практика	не менее 21	30
Блок 3	Государственная аттестация	не менее 9	9
Объем программы бакалавриата (с факультативами)		240	240 (242)

Объем обязательной части, без учета государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40% согласно ФГОС ВО по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование всех универсальных компетенций, всех общепрофессиональных и профессиональных компетенций. В обязательную часть программы бакалавриата включаются, в том числе: Философия, История (История России, Всеобщая история), Иностранный язык, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура и спорт

В **Блок 2** входят практики: учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики, которые реализуются в форме практической подготовки.

Объем практической подготовки 1080 часа.

Учебная практика – ознакомительная

- 2-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения учебной практики – стационарная и / или выездная.

Учебная практика – технологическая:

- 4-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения учебной практики – стационарная и / или выездная.

Производственная практика – организационно-управленческая

- 6-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения производственной практики – стационарная и / или выездная.

- 8-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения производственной практики – стационарная и / или выездная.

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

- 9-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очно-заочной формы обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения производственной практики – стационарная и / или выездная.

В соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования в Российской Федерации № 855, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее – образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей):

Элективные дисциплины (модули):

Дисциплина свободного выбора (университетская)

Дисциплины по выбору

Элективные курсы по физической культуре и спорту

Факультативы:

Противодействие распространению идеологии экстремизма и терроризма и профилактика аддиктивного поведения в молодежной среде

3. Требования к результатам освоения программы бакалавриата. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной образовательной программы

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

Универсальные компетенции выпускников

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1. Осуществляет поиск и критический анализ информации в соответствии с поставленными задачами. ИУК 1.2. Соотносит разнородные явления и систематизирует их в рамках избранных видов деятельности. ИУК 1.3. Использует теорию системного подхода и системного анализа при постановке цели, задач, моделировании, выборе и принятии решений. ИУК 1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, рассматривает различные точки зрения на поставленную задачу; определяет рациональные идеи для решения поставленных задач, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК 2.1. Видит проблему, формулирует гипотезу, ставит цель в рамках исследования и проектирования. Формулирует совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач. ИУК 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИУК 2.3. Вступает в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества. ИУК 2.4. Самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывает систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы. ИУК 2.5. Адекватно оценивает риски, последствия и дальнейшее развитие проекта или исследования.
Командная работа	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК 3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. ИУК3.2. Понимает результаты (последствия) личных действий в команде и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. ИУК3.3. Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует,

		учитывает их в своей деятельности. ИУК3.4. Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.). Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды. ИУК 3.5. Соблюдает установленные нормы и правила командной работы.
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИУК4.2. Использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИУК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИУК5.3. Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ИУК. 5.4. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе, здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы. ИУК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИУК 6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы

		развития деятельности и требований рынка труда. ИУК 6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры. Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физических упражнений. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта. ИУК-8.2 Определяет модель поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. ИУК-8.3 Способен применять приемы оказания первой помощи пострадавшему.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК 9.1 Понимает и объясняет сущность феноменов нарушенного развития, ограниченных возможностей здоровья, причин нарушений психофизического развития, специальных потребностей в организации профессиональной и социальной деятельности ИУК 9.2 Применяет специальные дефектологические знания при организации, планировании, реализации деятельности в социальной и профессиональной сферах (индивидуальной и командной) ИУК 9.3 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ОВЗ, навыки коммуникации, организации профессиональной и социальной деятельности в соответствии со специальными потребностями лиц с ОВЗ
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК 10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИУК 10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными

		финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-11.1 Планирует, организует и проведет мероприятия, направленные на борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; формирование нетерпимого отношения к коррупционным проявлениям. ИУК-11.2 Оценивает знаниями о коррупционной деятельности и выявляет признаки коррупционного поведения, осознает степень и характер общественной опасности коррупционных правонарушений или преступлений. ИУК-11.3 Знает положения действующего законодательства, регулирующего борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы формирования нетерпимого отношения к коррупционным проявлениям.

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК) выпускников
и индикаторы их достижения**

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно - коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1-ОПК-1. Должен знать и понимать принципы работы современных информационных технологий ИД2-ОПК-1. Уметь использовать современные информационные системы и технологии в решении профессиональных задач ИД3-ОПК-1.. Иметь навыки работы с современным общесистемным и офисным программным обеспечением, в т.ч. отечественного производства ИД4-ОПК-1.. Иметь навыки обеспечения информационной безопасности при работе с современными информационными системами и технологиями
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД 1-ОПК-2 Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач ИД 2-ОПК-2 Способен применять основные законы естественных наук для решения задач проф.деятельности в области продовольственных товаров
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД 1-ОПК-3 Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания ИД 2-ОПК-3 Умеет использовать современное технологическое оборудование и

		прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания ИД 3-ОПК-3 Знает современные тренды в области автоматизации и цифровизации ресторанного бизнеса
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД 1-ОПК-4 Знает современные способы приготовления продуктов питания ИД 2-ОПК-4 Умеет осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ИД 1-ОПК-5 Знает современные направления организации обслуживания и производства продукции питания ИД 2-ОПК-5 Знает технологию и умеет организовывать процесс хранения пищевых продуктов ИД 3-ОПК-5 Умеет организовать и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Специальные компетенции (КС) выпускников

Код специальных компетенций	Наименование специальных компетенций (самостоятельно определенных ВУЗом)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
КС-1	Способен осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодёжной среде	ИКС-1.1. Может выявлять ранние поведенческие признаки экстремистского и аддитивного поведения ИКС-1.2. Способен проектировать и реализовывать профилактические программы и отдельные профилактические мероприятия на основе научно-обоснованных подходов к профилактической деятельности и знаний о сущности экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодёжной среде
КС-42	Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности, используя современные и цифровые технологии.	КС-42.1 Знать основные принципы представления результатов своей профессиональной деятельности. КС-42.2 Уметь осуществлять выбор способов представления результатов своей профессиональной деятельности с использованием современных и цифровых технологий. КС-42.3 Владеть навыками представления результатов с использованием современных и цифровых технологий с учетом специфики сферы профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК) выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность Ресторанное дело					
Тип задач профессиональной деятельности <i>организационно-управленческий</i>					
Задача 1 Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании Задача 2 Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	- предприятия питания различных форм собственности; - методы и средства планирования и организации работы предприятия общественного питания; - продукция питания различного назначения; - нормативно-техническая документация и системы стандартизации.	Организация и управление процессами производства	ПК-1. Способен принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы, по управлению материальными ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятий питания ИД 2-ПК-1 Умеет принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы на предприятиях питания ИД- 3 Владеет основами планирования, управления и организацией деятельности предприятия общественного питания	ПС 33.008
			ПК-2 Способен владеть методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур	ИД 1-ПК-2 Знает правила этикета и протоколы деловых встреч с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников ИД 2-ПК-2 Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания ИД 3-ПК-2 Владеет методами взаимодействия с потребителями ИД 4-ПК-2 Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами	ПС 33.008

			ПК-3. Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность деятельности предприятий общественного питания	ИД 1-ПК-3 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-3 Умеет обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания ИД-3-ПК-3 Умеет анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД-4-ПК-3 Умеет организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг ИД-5-ПК-3 Владеет навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания ИД-6-ПК-3 Владеет навыками проектирования и организации работы предприятия общественного питания	ПС 33.008
			ПК-4. Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 1-ПК-4 Знает историю и принципы развития гастрономических культур ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка	ПС 33.008
Тип задач профессиональной деятельности <i>проектный</i>					

Задача 3 Выполнение работ в области проектирования и реконструкции предприятия питания	- предприятия питания различных форм собственности; - методы и средства планирования и организации работы предприятия общественного питания; - продукция питания различного назначения; - нормативно-техническая документация и системы стандартизации.	Проектные работы	ПК-3. Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность деятельности предприятий общественного питания	ИД 1-ПК-3 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-3 Умеет обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания ИД-3-ПК-3 Умеет анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД-4-ПК-3 Умеет организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг ИД-5 Владеет навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания	ПС 33.008
			ПК-4. Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 1-ПК-4 Знает историю и принципы развития гастрономических культур ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка	

4. Условия реализации программы бакалавриата

Для организации и реализации обучения по образовательной программе бакалавриата направления *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* и направленности *Гастрономический менеджмент* используется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии в системе СДО.

4.1. Электронная информационно-образовательная среда

Электронная информационно-образовательная среда КГУ обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик и электронным образовательным ресурсам, к электронным учебным изданиям, указанным в программах дисциплин и практик. Формируется электронное портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. КГУ обеспечивает: фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы; проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и/или асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Адрес официального сайта: <https://kosgos.ru>

Адрес портфолио обучающегося: <https://eios-po.kosgos.ru>

Адрес системы дистанционного обучения: <https://sdo.kosgos.ru>

Электронные библиотечные системы и электронные библиотеки:
<https://kosgos.ru/nauchnaya-biblioteka.html>

Университетская библиотека ONLINE <https://biblioclub.ru/>

Znanium.com <http://znanium.com/>

Лань <https://e.lanbook.com/>

Электронная библиотека КГУ <http://library.kosgos.ru>

4.2. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

КГУ, реализующий образовательную программу подготовки по направлению *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* и направленности *Гастрономический менеджмент*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В ФГБОУ ВО КГУ организована кафедра Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, располагающаяся на 931,63 кв.м, На кафедре ДТМиЭПТ созданы лаборатории (ауд. 402, 404) со специализированным оборудованием для теоретического обучения и практической подготовки, лаборатория курсового и дипломного проектирования, 3 аудитории компьютерных технологий и автоматизированного проектирования с выходом в Интернет (ауд. 211, 213, 314), Коворкинг центр (ауд. 410). По дисциплинам образовательной программы учебные аудитории оборудованы мультимедийной техникой, телевизорами для просмотра фильмов, презентаций.

Помещения для самостоятельной работы (ауд. 409, Б1-202, Читальный зал главного корпуса) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС КГУ

В вузе имеются аудитории со специализированным оборудованием (211, 213, 314).

ФГБОУ ВО КГУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению). Для преподавания дисциплин профессионального цикла вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободного программного обеспечения.

Общий фонд изданий по дисциплинам направления *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* и направленности *Гастрономический менеджмент*, насчитывает более 400 наименований, по каждой дисциплине базовой части имеются базовые учебники. Основная литература в достаточном количестве, указанная в программах дисциплин, присутствует в научной библиотеке КГУ или ЭБС, доступных обучающемуся.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной программы

Общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОП – 40-43 чел.

Не менее 70% (*по ФГОС 70%*) численности педагогических работников КГУ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых КГУ к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и/или практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины.

Не менее 5% (*по ФГОС 5%*) численности педагогических работников КГУ, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых КГУ к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и/или работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60% (*по ФГОС 60%*) численности педагогических работников КГУ, участвующих в реализации образовательной деятельности в КГУ, и лиц, привлекаемых КГУ к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в РФ) и/или ученое звание (в том числе, полученное в иностранном государстве и признаваемое в РФ).

4.4. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам определяется в рамках системы оценки качества, которая строится на сочетании различных оценочных механизмов: внешних и внутренних процедур оценивания образовательного процесса и его результатов, процедур получения «обратной связи» от различных участников образовательных отношений о качестве образовательных услуг.

К внутренним оценочным процедурам и инструментам относятся:

- ежегодное самообследование всех основных направлений деятельности университета: учебной, научной, воспитательной;
- регулярные самообследования образовательных программ, включающие оценку качества по внутривузовским критериям через систему дистанционного обучения (СДО);
- федеральные интернет-тестирования качества подготовки (ФЭПО, ФИЭБ);
- процедуры оценки полученных студентами образовательных результатов по итогам межсеместровых и промежуточных аттестаций;

- процедура итоговой государственной аттестации студентов выпускных курсов всех образовательных программ, которая проводится авторитетной комиссией с обязательным привлечением представителей работодателей, являющихся внешними экспертами сторонних предприятий и организаций;

- процедуры получения обратной связи от различных участников образовательных отношений о качестве образовательных услуг: анкетирования студентов, преподавателей, ключевых работодателей;

- оценка внедрения в учебный процесс разработок в части образовательных технологий преподавателями КГУ в различных номинациях (ежегодно), процедура представлена в Положении о конкурсе «Преподаватель XXI века».

Реализация внутренних оценочных процедур обеспечивается соответствующими локальными нормативными актами университета (режим доступа <https://kosgos.ru/svedeniya-ob-organizatsii/dopolnitelnaya-informatsiya/dokumenty.html>).

К внешним оценочным процедурам и инструментам, в которых принимает участие вуз и обучающиеся, относятся:

- процедура государственной аккредитации образовательной деятельности университета в целом и отдельных образовательных программ, подтверждающая соответствие образовательной деятельности действующим ФГОС;

- процедура независимой оценки качества высшего образования как обеспечение вузом гарантии качества подготовки выпускников (НОКВО);

- независимая экспертиза образовательных программ с привлечением работодателей и внешних экспертов;

- лицензирование образовательных программ;

- оценка научных и творческих работ обучающихся на внешних конкурсах, конференциях, олимпиадах и т.д.