



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
22.05.2024 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания
Профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»

ИНСТИТУТ

Агроинженерии и пищевых систем

ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА

Технологии продуктов питания

РАЗРАБОТЧИК

УРОПСП

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	7
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	9
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	12
Приложение 1	13

1 Основные нормативные сведения об ОПОП

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Квалификация выпускника – бакалавр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047 и зарегистрированный в Минюсте России 09.09.2020 г., регистрационный № 59723 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительные квалификации:

- повар;
- кондитер.

Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу, также предлагается возможность прохождения широкого спектра программ повышения квалификации. Полный перечень дополнительных профессиональных программ и их описание представлены на официальном сайте университета в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в подразделе «Образование».

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;

- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;
- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 240 зачетных единиц (з.е.), 6480 астрономических часов, 8640 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в очной форме обучения - 4 года.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы

2.1 **Области профессиональной деятельности** и(или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

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

2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа бакалавриата, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации 6.

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа бакалавриата

Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности
33	Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
33.008	Руководитель предприятия питания
33.011	Повар
33.010	Кондитер

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф-стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
33.008	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6
33.010	D	Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Планирование процессов кондитерского цеха	D/01.6
			Организация и координация процессов кондитерского цеха	D/02.6
			Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	D/03.6
33.011	D	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания	D/01.6
			Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/02.6
			Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	D/03.6
			Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	D/04.6

2.3 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

- проектный;
- технологический;
- организационно-управленческий.

3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объемы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы бакалавриата

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162	204
Блок 2	Практика	не менее 21	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем ОП ВО		240	240

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

В рамках реализации данной образовательной программы предусмотрено освоение трех дисциплин (модулей) как обязательных частей учебного плана:

- 1.«Основы военной подготовки»;
- 2.«Основы российской государственности»;
- 3.«Общественный проект «Обучение служением»».

Дисциплина «История России» реализуется в объеме 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в очной форме обучения не

менее 80 % объема, в заочной форме обучения не менее 40 % объема, отводимого на реализацию данной дисциплины.

Образовательный модуль «Великая Отечественная Война: без срока давности» реализуется в качестве факультативной дисциплины.

3.3 Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы бакалавриата.

3.4 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики:

- технологическая практика.

Тип производственной практики:

- технологическая практика.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.5 ОПОП ВО включает в себя занятия по физической культуре и спорту. При очной форме обучения они реализуются в рамках дисциплины «Физическая культура и спорт» обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы).

Элективная дисциплина («Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)») в объеме 328 академических часов реализуется в рамках отдельного блока.

3.6 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

3.7 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.8 При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);

2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании

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

В приложении 1 указан перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплин (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды формируемых компетенций

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	
Базовый модуль 1	
Основы российской государственности	УК-5
Химия	ОПК-2
Высшая математика	ОПК-2
Базовый модуль 2	
История России	УК-5
<i>Иностранный язык</i>	
Иностранный язык	УК-4
Иностранный язык: Русский язык как иностранный	УК-4
<i>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</i>	
Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (французский)	УК-4; УК-6
Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (английский)	УК-4; УК-6
Базовый модуль 3	
История России	УК-5
Химия	ОПК-2
Физическая культура и спорт	УК-7
<i>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</i>	
Начни свой бизнес. Стартап	УК-4; УК-6
Персональный маркетинг и брендинг	УК-4; УК-6

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
Базовый модуль 4	
Технологии индустрии питания. Часть 1	ОПК-4
Экономическая культура	УК-10
Высшая математика	ОПК-2
Профессиональный модуль 2	
Технологии индустрии питания. Часть 2	ОПК-4
Технологическое оборудование ресторанной индустрии	ОПК-3
Микробиология	ОПК-2
Базовый модуль 5	
Гастрономическая химия	ОПК-2
Правовая компетентность и гражданская позиция	УК-2; УК-9; УК-11
Информатика и основы программирования	ОПК-1
Общественный проект "Обучение служением"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6
Базовый модуль 6	
Гастрономическая химия	ОПК-2
Ресторанный менеджмент	ОПК-5
Основы самоорганизации, командообразования и лидерства	УК-3; УК-6
Профессиональный модуль 3	
Технологии индустрии питания. Часть 3	ОПК-4
Функционал пищевых ингредиентов	ПК-2
Анализ данных и искусственный интеллект	УК-1
Профессиональный модуль 4	
Технологии индустрии питания. Часть 4	ОПК-4
Инжиниринг меню	ПК-2
Метрология, стандартизация и техническое регулирование	ОПК-4; ОПК-5
Базовый модуль 7	
Философия	УК-5
Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Профессиональный модуль 5	
Организация производства на предприятиях индустрии питания	ОПК-5
Качество и безопасность производства и продукции	ОПК-5
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Профессиональный модуль 1	
Современные тенденции в кулинарии	ПК-2
Маркетинг в индустрии питания	ПК-1
Основы физиологии и диетологии	ПК-1
Практикум 1	
Проектный практикум	ПК-1; ПК-2
Практикум 2	
Производственный практикум	ПК-1; ПК-2
Практикум 3	
Производственный практикум	ПК-1; ПК-2

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды формируемых компетенций
Профессиональный модуль 6	
Кухни мира	ПК-2
Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания	ПК-1
Профессиональный модуль 7	
Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания	ПК-1
Гастрономическая культура и технология	ПК-2
Практикум 4	
Проектный практикум	ПК-1; ПК-2
Профессиональный модуль 8	
Экономика и финансы организаций индустрии питания	ПК-1
Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу	ПК-1
Профессиональный модуль 9	
Экономика и финансы организаций индустрии питания	ПК-1
Сетевые организации и фабрики-кухни	ПК-1
Кондитерское искусство	ПК-2
Блок 2. Практика. Обязательная часть	
Учебная практика	
<i>Производственный модуль 1</i>	
Технологическая практика	ОПК-1; ПК-1; ПК-2
Производственная практика	
<i>Производственный модуль 2</i>	
Технологическая практика	ПК-1; ПК-2
<i>Производственный модуль 3</i>	
Технологическая практика	ПК-1; ПК-2
Модуль "Физическая культура и спорт"	
Практическая подготовка по физической культуре и занятие спортом (элективные курсы)	УК-7

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6 от 26.03.2024 г.).

Директор БВШГ

Н.А. Притыкина

Заведующая кафедрой

И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 4 от 30.04.2024 г.).

Председатель методической комиссии

М.Н. Альшевская

И.о. директора института

Н.А. Фролова

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	Базовый модуль 5: Общественный проект "Обучение служением" Профессиональный модуль 3: Анализ данных и искусственный интеллект
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
	Базовый модуль 5: Правовая компетентность и гражданская позиция; Общественный проект "Обучение служением"
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	Базовый модуль 5: Общественный проект "Обучение служением" Базовый модуль 6: Основы самоорганизации, командообразования и лидерства
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	Базовый модуль 2: Иностранный язык; Иностранный язык: Русский язык как иностранный; Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (французский); Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (английский) Базовый модуль 3: Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2): Начни свой бизнес. Стартап; Персональный маркетинг и брендинг
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Базовый модуль 1: Основы российской государственности Базовый модуль 2: История России Базовый модуль 3: История России Базовый модуль 5: Общественный проект "Обучение служением" Базовый модуль 7: Философия
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	Базовый модуль 2: Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1): Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (французский); Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле (английский)

Индекс	Содержание
	Базовый модуль 3: Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2): Начни свой бизнес. Стартап; Персональный маркетинг и брендинг Базовый модуль 5: Общественный проект "Обучение служением" Базовый модуль 6: Основы самоорганизации, командообразования и лидерства
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Базовый модуль 3: Физическая культура и спорт Модуль "Физическая культура и спорт": Практическая подготовка по физической культуре и занятию спортом (элективные курсы)
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
	Базовый модуль 7: Безопасность жизнедеятельности
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	Базовый модуль 5: Правовая компетентность и гражданская позиция
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	Базовый модуль 4: Экономическая культура
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	Базовый модуль 5: Правовая компетентность и гражданская позиция
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	Базовый модуль 5: Информатика и основы программирования Учебная практика: Технологическая практика
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Базовый модуль 1: Химия; Высшая математика Базовый модуль 3: Химия Базовый модуль 4: Высшая математика; Микробиология Базовый модуль 5: Гастрономическая химия Базовый модуль 6: Гастрономическая химия

Индекс	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Профессиональный модуль 2: Технологическое оборудование ресторанной индустрии
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания Базовый модуль 4: Технологии индустрии питания. Часть 1 Профессиональный модуль 2: Технологии индустрии питания. Часть 2 Профессиональный модуль 3: Технологии индустрии питания. Часть 3 Профессиональный модуль 4: Технологии индустрии питания. Часть 4; Метрология, стандартизация и техническое регулирование
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания Базовый модуль 6: Ресторанный менеджмент Профессиональный модуль 4: Метрология, стандартизация и техническое регулирование Профессиональный модуль 5: Организация производства на предприятиях индустрии питания; Качество и безопасность производства и продукции
ПК-1	Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции Профессиональный модуль 1: Маркетинг в индустрии питания; Основы физиологии и диетологии Практикум 1: Проектный практикум Практикум 2: Производственный практикум Практикум 3: Производственный практикум Профессиональный модуль 6: Стандарты обслуживания и планирование индустрии питания Профессиональный модуль 7: Инженерно-планировочные решения предприятий индустрии питания Практикум 4: Проектный практикум Профессиональный модуль 8: Экономика и финансы организаций индустрии питания; Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу Профессиональный модуль 9: Экономика и финансы организаций индустрии питания; Сетевые организации и фабрики-кухни Учебная практика: Производственный модуль 1: Технологическая практика Производственная практика: Производственный модуль 2: Технологическая практика; Производственный модуль 3: Технологическая практика
ПК-2	Способен формировать и реализовывать кулинарную концепцию предприятия с учетом современных тенденций, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Индекс	Содержание
	Профессиональный модуль 1: Современные тенденции в кулинарии Профессиональный модуль 3: Функционал пищевых ингредиентов Профессиональный модуль 4: Инжиниринг меню Практикум 1: Проектный практикум Практикум 2: Производственный практикум Практикум 3: Производственный практикум Профессиональный модуль 6: Кухни мира Профессиональный модуль 7: Гастрономическая культура и технология Практикум 4: Проектный практикум Профессиональный модуль 9: Кондитерское искусство Учебная практика: Производственный модуль 1: Технологическая практика Производственная практика: Производственный модуль 2: Технологическая практика; Производственный модуль 3: Технологическая практика