

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий
университет)»

ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Принято на заседании Ученого совета
ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Протокол № _____
От «__» _____ 201__ года



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по направлению подготовки

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) - бакалавр

Нормативный срок освоения программы – 4 года

Липецк-2015

1. Общие положения.....	3
1.1 Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»	3
1.2 Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессио нального образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения ОП ВО	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП ВО	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВО	20
4.1 Учебный план с календарным графиком	20
4.2 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	28
4.3. Программы практик	28
4.4. Программа государственной итоговой аттестации.....	29
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса.....	30
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	32
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП ВО.....	37
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	44
Приложения.....	45

1. Общие положения

Образовательная программа (ОП ВО), реализуемая в Федеральном государственном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.Разумовского» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования по направлению Технология продукции и организация общественного питания, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю 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.

Нормативные документы для разработки ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ОП ВО составляют:

Федеральный закон 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

"Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ

Постановление Правительства РФ от 15.04.2014 N 295 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы"

Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования"

Приказа Минобрнауки России от 19.12.2013 N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»,

Приказа Минобрнауки России от 25.03.2003 N 1155 «Об утверждении Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации»

Приказ Минобразования РФ от 25.03.2003 N 1154 "Об утверждении Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования"

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего профессионального образования (ВПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009 г. № 753;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 N 1н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.03.2011 N 20237)

Инструктивное письмо Минобрнауки России 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»

Методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса

Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

Локальные акты университета

Общая характеристика основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Цель ОП ВО

ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, универсальных (общенаучных, социальноличностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Срок освоения ОП ВО

Срок освоения ОП ВПО - 4 года при очной и заочной формах обучения.

Трудоемкость ОП ВО

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

Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения ОП ВО

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

Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки область профессиональной деятельности бакалавра по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания с профилем подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данному направлению подготовки и профилю подготовки ВПО входят:

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания, системы производства продукции общественного питания (комбинаты питания, школьные и студенческие столовые, рестораны, кафе, пансионаты, дома отдыха, гостиничные и туристические комплексы, предприятия общественного питания малого и среднего бизнеса).

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по профилю подготовки Технология и организация общественного питания в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению подготовки являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые ингредиенты и добавки;

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.

данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

1.1 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

профессиональной деятельности:

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

В соответствии с запросами рынка труда выпускник с профилем подготовки Технология и организация ресторанного сервиса подготовлен к

производственно-технологической деятельности:

- организация оформления документов, для документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции 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;

организационно-управленческой деятельности:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства; определять объемы 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;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы 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 социальнопсихологического климата в

коллективе;

- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

научно-исследовательской деятельности:

- 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;

проектной деятельности:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и профаммного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговой деятельности:

- формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства; выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

1.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по профилю Технология и организация ресторанного сервиса должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем ОП ВО:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для пол
документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и о эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции 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;

организационно-управленческая деятельность:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства; определять объемы 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;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- перационное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

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;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и профаммного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных

предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

- формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства; выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;

- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;

- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2. Компетенции выпускника[^]формируемые в результате освоения

Результаты освоения ОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОП ВО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Таблица 3.1 - Компетентностная модель выпускника

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание/определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
ОК	Общекультурные компетенции	
ОК-1	способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественнополитической жизни к осуществлению просветительной и	<p>знать: основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные законы естественнонаучных дисциплин и фундаментальных разделов математики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности</p> <p>уметь: анализировать социально-значимые процессы и явления</p> <p>владеть: навыками интегрированности в современное общество</p>
ОК-2	демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии	<p>знать: этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире, законы развития социальных систем</p> <p>уметь: выявлять и понимать закономерности общественного развития, идентифицировать себя с определенной социальной группой, страной</p> <p>владеть: методами самоидентификации, навыками общественно-</p>
ОК-3	способность	знать: основные положения экономической

	положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда	теории уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории владеть: методами и средствами экономических наук в условиях рыночной
ОК-4	свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально ориентированную риторичку, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков	знать: основы письменности и риторики, основы лексики и грамматики родного и иностранного языка уметь: аргументировано и четко строить свою речь владеть: навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на одном из иностранных языков
ОК-5	способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству	знать: основные закономерности общественного развития, моральные и правовые нормы современного общества уметь: терпимо относиться к социальным культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями
ОК-6	способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы	знать: особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; уметь: управлять работой коллектива и работать в команде владеть: навыками организационной работы
ОК-7	способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	знать: современные информационные технологии уметь: Получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания владеть: нормами деловой переписки и делопроизводства
ОК-8	демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы	знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки уметь: формулировать задачи и цели отрасли общественного питания, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения владеть: навыками делового общения, саморазвития и методами повышения квалификации
	способен самостоятельно применять	знать: цели, методы и средства сохранения

	методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования <small>уметь:</small> самостоятельно применять методы и средства познания <small>владеть:</small> навыками саморазвития и методами повышения квалификации, поддержания хорошей физической формы
ОК-10	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь	<small>знать:</small> основы гуманитарных наук <small>уметь:</small> воспринимать, обобщать и анализировать информацию, аргументировано и четко строить свою речь <small>владеть:</small> способностью к постановке целей и выбору путей их достижения
ОК-11	способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности	<small>знать:</small> функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления <small>уметь:</small> находить организационноуправленческие решения <small>владеть:</small> навыками организационной и исследовательской работы
ОК-12	стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков	<small>знать:</small> основы психологии личности, особенности профессиональной деятельности <small>уметь:</small> критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации <small>владеть:</small> методами развития личности
ОК-13	использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	<small>знать:</small> основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук и возможности их использования при решении практических задач в профессиональной деятельности <small>уметь:</small> использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач <small>владеть:</small> методами и средствами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
ОК-14	способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни	<small>знать:</small> основы социологии и политологии, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности <small>уметь:</small> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу <small>владеть:</small> навыками участия в общественнополитической жизни анализировать социальнозначимые процессы и явления
ОК-15	владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности	<small>знать:</small> лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка)

		уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка владеть: иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
	Общепрофессиональные компетенции	
ПК-1	способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	знать: основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в профессиональной деятельности уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин, применяемых в профессиональной деятельности (для оценки технологических свойств продуктов)
ПК-2	владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знать: основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания уметь: оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала владеть: практическими навыками организации безопасности людей от аварий, катастроф и стихийных бедствий
ПК-3	использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в профессиональной деятельности уметь: методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов; владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил
ПК-4	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом	знать: сущность и значение информации в развитии общества, особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; уметь: работать с информацией в

	соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	компьютерных сетях, использовать законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны владеть: навыками соблюдения требований информационной безопасности
ПК-5	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей уметь: оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала владеть: практическими навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий
ПК-6	осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки уметь: применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности владеть: методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности
<i>производственно-технологическая деятельность:</i>		
ПК-7	умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать: основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; уметь: использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-8	владеет современными информационными технологиями, способен 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	знать: информационные технологии в системах управления технологическими процессами; уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; владеть: навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства продуктов общественного питания, создавать базы

		данных с использованием ресурсов сети
ПК-9	знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; владеть: методами оценки параметров производственного микроклимата
ПК-10	устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс владеть: методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-11	умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать: классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, владеть: методами расчета оборудования и производственных мощностей
ПК-12	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знать: нормы и правила составления технической документации, особенности технологического процесса уметь: разрабатывать организационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию; владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания
организационно-управленческая деятельность:		
ПК-13	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах

		<p>ИСО и ХАССП</p> <p>владеть: методами оценки результативности системы контроля деятельности производства</p>
ПК-14	<p>обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья персонала уметь: измерять и оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства владеть: практическими навыками выявления рисков в области безопасности тру-</p>
ПК-15	<p>устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей</p> <p>уметь: предъявлять требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности владеть: методами аттестации работников по вопросам безопасности</p>
ПК-16	<p>определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>знать: основы торговой деятельности уметь: организовывать процессы товародвижения владеть: Методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания</p>
ПК-17	<p>осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства</p>	<p>знать: основы психологии, профессиональные функции работников</p> <p>уметь: Использовать мотивационные программы</p> <p>владеть: навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства</p>
ПК-18	<p>умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>знать: профессиональные функции работников, основы управления</p> <p>уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять руководство</p> <p>владеть: навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения</p>
ПК-19	<p>умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>знать: основы организации производства и управления</p> <p>уметь: Использовать полученные знания для управления персоналом и организации производства</p> <p>владеть: Методами учета и анализа в организации управления и обеспечения производства</p>
ПК-20	<p>уметь проводить мониторинг и</p>	<p>знать: Принципы оценки хозяйственной и</p>

	анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы уметь: использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи владеть: методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений
ПК-21	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию	знать: современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка; уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания владеть: навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-22	умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	знать: бизнес-планирование и экономику предприятий питания уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания владеть: методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
ПК-23	способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знать: структуру биосферы; экосистемы; взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права уметь: организовывать ресурсосберегающее производство; осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий владеть: навыками организации ресурсосберегающих технологий в производстве продукции общественного питания
ПК-24	умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях; уметь: планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в

		<p>чрезвычайных ситуациях;</p> <p>владеть: Элементарными приемами и навыками при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
ПК-25	<p>владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>знать: нормативно-правовые документы торговой деятельности</p> <p>уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания</p> <p>владеть: методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции</p>
ПК-26	<p>осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения</p>	<p>знать: основы психологии, профессиональные функции работников</p> <p>уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников</p> <p>владеть: навыками использования информации для мотивации и стимулирования работников, методами коммуникации</p>
ПК-27	<p>умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>знать: должностные обязанности работников</p> <p>уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения</p> <p>владеть: навыками составления обучающих и аттестационных программ</p>
ПК-28	<p>способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>знать: принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>уметь: использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания</p> <p>владеть: Методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания</p>
ПК-29	<p>способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>знать: основы психологии и деловых отношений, организации производства и управления</p> <p>уметь: проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду</p> <p>владеть: современными методами управления и организации производства</p>
научно-исследовательская деятельность:		
ПК-30	<p>умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>знать: фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические</p>

		<p>элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;</p> <p>уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований, делать выводы</p> <p>владеть: методами исследований, характерных для профессиональной области и методами их анализа, методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;</p>
ПК-31	способен изучать и анализировать науднотехническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>знать: современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>уметь: анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований</p> <p>владеть: методологией поиска и использования научно-технической информации</p>
ПК-32	способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<p>знать: метрологические принципы инструментальных измерений</p> <p>уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</p> <p>владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>
проектная деятельность:		
ПК-33	умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования</p> <p>уметь: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями- проектировщиками, контролировать качество их работ</p> <p>владеть: навыками планировки и оснащения предприятий питания</p>
ПК-34	осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,	<p>знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли</p>

	составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом владеть: практическими навыками чтения чертежей
ПК-35	умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знать: основные принципы проектирования предприятий питания, нормативную и техническую документацию отрасли, виды технологического оборудования уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования владеть: методами оценки технологических проектов
маркетинговая деятельность:		
ПК-36	осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	знать: основы индустрии питания и гостеприимства уметь: осуществлять расчеты технико-экономических показателей предприятия владеть: методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач
ПК-37	умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с	знать: основы маркетинга, рекламной и коммерческой деятельности уметь: планировать маркетинговые мероприятия и рекламные акции владеть: творческим мышлением, методами анализа, навыками маркетинговой работы и экономического анализа производства продукции питания
ПК-38	умеет прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и	знать: современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания уметь: применять маркетинговые мероприятия для организации торгово-технологических процессов владеть: методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания
ПК-39	способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	знать: основы маркетинга и торговой деятельности уметь: работать с поставщиками владеть: навыками проведения маркетинговых исследований

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВПО

В соответствии с действующим законодательством и ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО регламентируется учебным планом с учетом его профиля «*Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий*»; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Учебный план с календарным графиком

В учебном плане и календарном графике отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВПО (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах и академических часах, а также формы промежуточной аттестации.

При расчетах трудоемкости основных образовательных программ высшего профессионального образования в зачетных единицах необходимо исходить из следующего:

- одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам общей трудоемкости продолжительностью по 45 минут или 27 астрономическим часам;
- максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю составляет 54 академических часа или 1,5 зачетные единицы;
- одна неделя практики выражается 1,5 зачетными единицами;
- на экзамен может отводиться не менее трех дней, включающих подготовку и сдачу экзамена, что соответствует 1 зачетной единице;
- трудоемкость итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: одна неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную, устанавливаемую университетом. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых, обязательных дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по данному направлению подготовки. В вариативных частях учебных циклов указывается сформированный перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с профилем подготовки.

Трудоемкость дисциплин (модулей) и практик определяется целым числом зачетных единиц. Общая трудоемкость дисциплины составляет не менее 2 зачетных единиц.

Суммарная трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год составляет 60 зачетных единиц.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем учебным циклам ОП ВО.

Для каждой дисциплины, модуля, практики в базовом учебном плане указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Учебный план представлен в Приложении №1.

3.2 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) – Приложение №2.

Рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана подготовки бакалавра, согласно Положению об УМК, включают следующие разделы:

1. Цель и задачи дисциплины
2. Общие требования к содержанию и уровню освоения дисциплины (знания, умения, владения и компетенция обучающихся, сформированных в результате освоения дисциплины (модуля)
3. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Учебно-образовательные модули дисциплины, их трудоемкость и виды учебной работы
 - 4.2 Дидактический минимум учебно-образовательных модулей дисциплины
 - 4.3 Содержание учебно-образовательных модулей
 - 4.4 Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения
 - 4.5 Лабораторные работы или практические занятия
5. Самостоятельная работа
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины
 8. Контроль и оценка результатов обучений
 - 8.1. Контроль знаний по дисциплине
 - 8.2 Рейтинговая оценка по дисциплине
 9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

3.3 . Программы практик (Приложение №3).

В соответствии с ФГОС ВПО раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно

ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Подготовка бакалавров по направлению 19.03.04 профиля подготовки; «Технология и организация централизованного производства

кулинарной продукции и кондитерских изделий» предусматривает следующие практик: учебная, производственная.

4.3.1 Программа учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика способствует формированию у студентов:

- осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- способности получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

- способности использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.

- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Программа учебной практики прилагается (приложение 2).

4.3.2 Программа производственной практики

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с

отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативнотехнической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; выполнением задания по НИР с последующим исполнением его в курсовом и дипломном проектировании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Базами практики являются предприятия общественного питания различных типов и классов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется из университета, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном в университете. Программа производственной практики прилагается.

3.4 Программа государственной итоговой аттестации (Приложение №4).

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. В соответствии с решением Ученого совета университета итоговая государственная аттестация включает государственный экзамен и выпускную квалификационную работу.

4.4.1. Требования к государственному экзамену

Целью проведения государственного экзамена является проверка знаний, умений, навыков и личностных компетенций, приобретенных выпускником при изучении учебных циклов образовательной программы направления, в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта. Методические указания к подготовке и проведению итогового государственного междисциплинарного экзамена прилагаются к данной ОП.

4.4.2. Требования к выпускной квалификационной работе бакалавра

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и

направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

В зависимости от выбранной профессиональной деятельности выпускная квалификационная работа может быть научно-исследовательского, производственнотехнологического, проектного, производственно-технологического или организационноуправленческого характера.

К защите выпускной квалификационной работы допускается студент, успешно завершивший в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего профессионального образования, разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

После успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса

Ресурсное обеспечение данной ОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОП ВО, определяемых ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Ресурсное обеспечение ОП ВО определяется как в целом по ОП ВО, так и по циклам дисциплин и/или модулей и включает в себя:

- кадровое обеспечение (Приложение №5);
- учебно-методическое и информационное обеспечение (Приложение №6);
- материально-техническое обеспечение (Приложение №7).

При разработке ОП ВО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно - педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и/или локальной сети образовательного учреждения.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом имеют возможность осуществить одновременный индивидуальный доступ к такой системе не менее чем для 25

процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся. Фонд дополнительной литературы включает справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

ФГБОУ ВО МГУТУ имени К.Г.Разумовского (ПКУ), реализующее ОП бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

- лаборатории: физики;
- неорганической химии;
- аналитической химии и физико-химических методов анализа;
- органической химии;
- физической и коллоидной химии;
- теплотехники;
- механики;
- информатики;
- электротехники и электроники;
- процессы и аппараты пищевых производств;
- биохимии;
- товароведение продовольственных товаров;
- физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции;
- производства кулинарной продукции; безопасности жизнедеятельности; холодильной техники и технологий;
- безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- систем управления технологическими процессами и информационные технологии;
- методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
- специально оборудованные кабинеты и аудитории: физики;
- иностранного языка;

истории;
философии;
социологии,
экономики;
математики;
маркетинга;
менеджмента;
правоведения;
безопасности жизнедеятельности; технологии продукции
общественного питания;
организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания; санитария и гигиена питания; физиологии
питания;
проектирование предприятий общественного питания;
метрологии, стандартизации, сертификации; экологии;
оборудование предприятий общественного питания; классы
компьютерной техники; спортивный зал;
учебный комбинат общественного питания; бизнес-инкубатор.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. На 100 студентов дневного отделения 10 компьютеров, подключенных к сетям типа Интернет. Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника

Необходимым принципом функционирования системы высшего образования является обеспечение деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

В Университете создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию личности и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в вузах, принципам гуманизации российского общества, гуманитаризации высшего образования и компетентностной модели современного специалиста высшей квалификации. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями Университета в обеспечении выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Социокультурная среда университета - это такое непосредственно данное пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности вузовского коллектива.

Характеристиками социокультурной среды вуза, обеспечивающими

развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура университета, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды вуза, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды вуза и «внешней среды».

Целостность учебно-воспитательного процесса Социокультурная среда Университета, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования ценностей и моделей поведения благодаря целостности учебного и воспитательного процессов.

Среди основных принципов организации существующего в вузе учебновоспитательного процесса выделяются следующие: принцип гуманности взаимоотношений субъектов, принцип демократизма, патриотизма, индивидуализации, вариативности, информатизации. При этом постоянно повышается воспитывающий характер обучения и образовательный эффект воспитания. Дальнейшая перестройка учебного процесса в университете связана с усилением гуманитарной направленности учебных дисциплин: включением человеческого материала, помогающего студентам понять себя, мотивы своего поведения, отношение к окружающим, проектировать свою жизнь; внедрением форм и методов учебной работы, активизирующей учебно-профессиональную деятельность студентов; преодолением пассивности студентов через ролевые игры, самостоятельную работу, создание ситуации свободного выбора.

Организация социально-воспитательной деятельности Одной из главных задач социально-воспитательной работы в Университете является реализация социально-воспитательных целей в совместной учебной, научной, общественной деятельности студентов, преподавателей и сотрудников, формирование и развитие таких качеств, способностей, знаний, умений и навыков, которые сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда, помогут ему в решении профессиональных задач и самореализации как специалиста и личности.

В университете выстроена многоуровневая структура организации социально-воспитательной работы: университет - институты - кафедры - академические группы - органы студенческого самоуправления. Социально-воспитательную деятельность осуществляют структурные подразделения: учебные (институты, кафедры), а также

внеучебные: Департамент воспитательной деятельности и социальной работы, студенческое общежитие. Организацией спортивно-оздоровительного воспитания занимается кафедра физического воспитания. На каждый учебный год разрабатываются планы воспитательной работы

университета, планы воспитательной работы институтов, внеучебных подразделений, кураторов студенческих групп.

Руководит воспитательной работой проректор, координирует работу структурных подразделений Департамент воспитательной деятельности и социальной работы.

Основными направлениями воспитания студентов Университета являются: общекультурное воспитание; умственное воспитание; патриотическое воспитание; нравственное воспитание. Эти направления реализуются через следующие формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (семинары кураторов, школа первокурсника, учеба студенческого актива); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, оздоровление студентов, материальная поддержка студентов); спортивно-оздоровительная работа; работа по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, дебатов, встреч; участие студентов в городских, областных и федеральных мероприятиях и проектах, организация взаимодействия с Департаментом молодежной и семейной политики города Москвы); реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая работа (организация работы институтов дополнительных профессий и вовлечение студентов в его творческие коллективы) и др.

Социальная инфраструктура университета

В социальную инфраструктуру Университета входят объекты студенческое общежитие, пункты общественного питания, спортивные сооружения, конференц-залы и актовые залы.

Со всеми проживающими в студенческом общежитии заключены договоры о найме жилого помещения и о взаимной ответственности. Социально-воспитательную работу в общежитии осуществляет в соответствии с утвержденным планом заведующий общежитием. Основное направление воспитательной работы - формирование здорового образа жизни.

В Университете действует сеть пунктов общественного питания: одна столовая и один пункт быстрого питания (буфет). Санитарное состояние объектов общественного питания, соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности соответствуют всем необходимым нормативам. Лица, поступающие на работу в столовые и буфеты, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, имеют санитарные книжки. Персонал буфетов регулярно проводит санитарную обработку оборудования. Меню в столовых и буфетах разнообразно, цены на готовые блюда приемлемые.

Социальная поддержка студентов

Социальная составляющая социокультурной среды Университета направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов. Она включает: оказание материальной помощи студентам и аспирантам; назначение социальной стипендии студентам; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социального статуса студентов (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды); социальная поддержка студентов, относящихся к категориям: детей-сирот и лиц из числа

детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачисление студентов на полное государственное обеспечение; контроль над соблюдением социальных гарантий студентов; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учёбы в институте; содействие адаптации студентов, проживающих в студенческом общежитии.

В Университете студент может получать одновременно и государственную академическую стипендию (если успешно учится), и социальную стипендию (если нуждается в ней и имеет на нее право). Студенты-сироты и лица, оставшиеся без попечения родителей, находятся на полном государственном обеспечении.

Одной из форм социальной поддержки студентов вуза является присуждение именных стипендий: стипендии Президента РФ, Правительства РФ, Правительства города Москвы, повышенная именная стипендия имени К.Г. Разумовского.

Научно-исследовательская работа студентов

Немаловажной функцией гуманитаризации образования является исследовательская деятельность, предусматривающая развитие психологических основ творческой личности, гуманности решения исследовательских задач, внедрения результатов свободной поисковой деятельности. Научно-исследовательская работа студентов включает следующие формы: конкурсы научных работ студентов; студенческие научные конференции; научные чтения; выставки научного и научно-технического творчества студентов; олимпиады; публикации результатов исследований; комплексные мероприятия. НИРС обеспечивается работой электронного каталога библиотеки (по ключевым словам, источникам и т. д.). Из года в год растет количество студенческих докладов на научно-практических конференциях, публикаций, дипломов, полученных на всероссийских конкурсах. Студенты являются активными участниками научных конференций, научных чтений, выставок научного и научно-технического творчества, олимпиад в разных городах России. В совместной научноисследовательской деятельности студентов и преподавателей формируется атмосфера доверия и творчества, реализуется идея педагогики сотрудничества.

Внеучебная деятельность студентов

В Университете сложилась система внеучебной общекультурной работы,

способствующая выявлению талантливых студентов, развитию их творческих способностей, обеспечению условий для самовыражения и самореализации, развитию творческой инициативы: организация и проведение традиционных общеуниверситетских мероприятий; участие студентов и преподавателей в фестивалях и творческих конкурсах различных уровней; развитие творческих коллективов Университета; изучение талантов, способностей и интересов студентов, их включение в творческие коллективы вуза; развитие вузовского движения КВН; поиск новых, активных форм организации досуга, соответствующих интересам студенческой молодежи; организация посещения музеев, театров, кинотеатров; участие в культурно-досуговой жизни города.

В университете ежегодно проводится множество мероприятий, традиционными: День Знаний, День Первокурсника, Посвящение в студенты, Мисс и Мистер МГУТУ имени К.Г. Разумовского, День открытых дверей и др. Университет имеет свою эмблему, гимн. Традиционные мероприятия формируют корпоративную культуру вуза, единое социокультурное пространство, поддерживают при этом определенные ценности, отношения, правила и нормы, принятые в коллективе института.

Ведущую роль в организации позитивного досуга студентов и обеспечении непрерывного процесса творческой деятельности в Университете играет Департамент воспитательной деятельности и социальной работы, который тесно взаимодействует с институтами, структурными подразделениями университета и профсоюзной организацией. В университете используются традиционные и инновационные формы организации внеучебной работы: акции, выставки, смотры, круглые столы, пресс-конференции, проекты, вебголосование, презентации, волонтерская деятельность и др.

Спортивная и физкультурно-оздоровительная работа Учебные занятия по физической культуре являются основной формой физического воспитания в университете. В вузе функционирует множество спортивных секций по различным видам спорта: футбол, хоккей, аэробика, легкая атлетика, и т.д. Проводится значительная спортивная работа: участие студентов в индивидуальных и массовых

соревнованиях различного уровня.

Система спортивной и физкультурно-оздоровительной работы включает: организацию работы спортивных и оздоровительных секций, контроль за внеучебной занятостью спортивных залов вуза; организацию спортивных праздников университета; представительства вуза в городских и областных мероприятиях спортивно-массовой направленности; проведение спартакиад, спортивных соревнований среди участников спортивных секций; совместно с руководителями подразделений проведение соревнований среди студентов и преподавателей по игровым видам спорта; курирование мероприятий спортивно-туристской направленности; проведение разъяснительно - пропагандистской работы среди студенческой молодежи о здоровом образе жизни

Развитие физической культуры личности будущего специалиста является важнейшим фактором его гармонического развития, высокой профессионально-трудовой активности, эффективной организации здорового быта и досуга.

Взаимодействие субъектов социокультурной среды вуза Объединение субъектов Университета (преподавателей, студентов) на основе общих ценностей, ценностных ориентиров, смыслов общения и взаимодействия, характеризующееся наличием общих традиций, инноваций, помощью в поддержке друг другу с целью, характеризует социокультурную среду вуза и служит развитию профессионализма педагогов

и успешной социализации и самореализации студента. Участие в совместной деятельности студентов и преподавателей способствует развитию добровольческих инициатив и единства всех субъектов социокультурной среды вуза. Создаются условия для развития инициатив

студентов и преподавателей в решении социально значимых проблем посредством организации деятельности спортивно-оздоровительной, социально-психологической, просветительско-образовательной, культурно-досуговой, корпоративной направленности (День открытых дверей; День учителя; встреча студенческого актива с администрацией вуза; и др.).

Структурные подразделения Университета активно взаимодействуют друг с другом и со студентами, преподавателями вуза в процессе осуществления совместной работы: Департамент воспитательной деятельности и социальной работы - отдел профориентационной работы - институты (работа с первокурсниками); Департамент организации и развития - институты (работа с выпускниками); отдел рекламы и электронного контента - институты (издание брошюр, книг, альбомов, методических материалов, изготовление буклетов, объявлений, фотоотчетов).

Деятельность органов студенческого самоуправления Роль общественных организаций в проведении социально-воспитательной работы в Университете представлена деятельностью Профсоюзной организации преподавателей, сотрудников и студентов, работой студенческих клубов, союзов, творческих коллективов, студенческого совета общежития. Деятельность профсоюзной организации положена в основу модели студенческого самоуправления в вузе.

Профсоюзная организация занимается социальной работой, включается в проведение праздников и спортивно-массовых мероприятий, проводимых в университете, оказывая финансовую и организационную помощь. Советы студенческого самоуправления институтов руководят различными направлениями деятельности: участием в организации и управлении учебно-воспитательным процессом; представлением интересов студентов на всех уровнях; разработкой и реализацией собственных социально значимых программ и поддержкой студенческих инициатив; организацией досуга, отдыха и оздоровления студентов.

Студенты участвуют в процессе управления вузом: являются членами студенческого совета, т.д. Участие в работе органов студенческого самоуправления способствует развитию у студентов таких личностных качеств, как ответственность, организованность, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, способность принимать самостоятельные решения и др.

Взаимодействие среды вуза и «внешней среды»

С целью быстрой адаптации студента к внешней среде, социализации выпускника происходит интегрирование общекультурной среды университета и «внешней среды» (города, региона). Политика университета такова: дать возможность студентам активно участвовать в социокультурной жизни города, страны. С этой целью студенты Университета направляются для участия в научных конференциях, конкурсах, фестивалях во многие города России.

Университет реализует свою основную задачу - обеспечение образовательных учреждений, предприятий и организаций России квалифицированными кадрами технологических специальностей через системную работу по следующим направлениям: довузовская подготовка; профориентационная работа; подготовка специалистов на условиях целевой

контрактной подготовки; создание банка данных о выпускниках университета, а также банка вакансий; сбор, обобщение, анализ и предоставление студентам информации о кадровых предпочтениях и требованиях, предъявляемых к соискателю рабочего места; сотрудничество с предприятиями и организациями, выступающими в качестве работодателей; предоставление потенциальным работодателям информационных услуг по подбору необходимых сотрудников из числа студентов и выпускников; организация временной занятости студентов института. В Университете действует отдел содействия трудоустройству выпускников, которым проводится работа, направленная на профориентацию и содействие трудоустройству выпускников: создан банк данных о выпускниках университета, а также банк вакансий, предлагаемых работодателями по соответствующим специальностям. Организуются встречи с начальниками отделов кадров ведущих предприятий города. Налажено тесное деловое сотрудничество с государственными учреждениями, центрами занятости населения городов и районов.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП ВО

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания и иными нормативными актами оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП ВО осуществляется в соответствии с действующими нормативными документами ФГБОУ ВО МГУТУ имени К.Г.Разумовского.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств (Приложение №8). Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

8.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации) для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

Образовательный процесс лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с федеральным законодательством, законами и иными нормативными правовыми актами в обстановке, исключающей влияние негативных факторов на состояние здоровья таких лиц, и организуется с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

8.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с федеральным законодательством, законами и иными нормативными правовыми актами в обстановке, исключающей влияние негативных факторов на состояние здоровья таких лиц, и организуется с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

В целях реализации права лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение высшего профессионального образования университет обеспечивает обучающимся с ограниченными возможностями здоровья по их письменному заявлению возможность участия в итоговой аттестации, проводимой в порядке, установленном федеральным законодательством, и создает для них организационно-технологические условия с учетом их психофизиологических особенностей и рекомендаций федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере образования.