



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ,
самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным
образовательным учреждением высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
для реализуемых основных профессиональных образовательных программ по
направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень высшего образования:

Бакалавриат

Владивосток

2016

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 2 из 29

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ.....	4
3. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	5
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	11
5. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	16
6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	20
7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	26
8. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА).....	28
9. РАЗРАБОТЧИКИ И УЧАСТНИКИ ТЕХНИЧЕСКОЙ И СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)	29

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 3 из 29

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательный стандарт, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (далее – образовательный стандарт ДВФУ) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, принят решением Ученого совета Дальневосточного федерального университета, протокол от 28.01.2016 № 01-16, и введен в действие приказом ректора ДВФУ от 04.04.2016 № 12-13-592.

Область применения образовательного стандарта ДВФУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)

Образовательный стандарт ДВФУ представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в ДВФУ (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности).

Основными пользователями образовательного стандарта ДВФУ являются:

- профессорско-преподавательские коллективы школ ДВФУ, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление основных образовательных программ с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП вуза по данному направлению подготовки;
- ректор и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в сфере высшего образования;
- уполномоченные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе высшего образования.

Нормативные основы для формирования образовательного стандарта ДВФУ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образова-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 4 из 29

тельной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;

– Устав ДВФУ;

– Макет образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ (уровень бакалавриата), утвержденный приказом ректора ДВФУ от 10.12.2014 № 12-13-2043;

– локальные нормативные акты ДВФУ.

2. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются термины и определения в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, а также с международными документами в сфере высшего образования:

образовательная программа - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации;

направление подготовки - совокупность образовательных программ для бакалавров, магистров, специалистов различных профилей, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки;

направленность (профиль) образования - ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы;

компетенция - способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

модуль - часть образовательной программы или часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;

зачетная единица - мера трудоемкости образовательной программы;

результаты обучения - усвоенные знания, усвоенные умения, навыки и компетенции;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 5 из 29

квалификация - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности;

профессиональный стандарт – документ, определяющий характеристику квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности.

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

ВО - высшее образование;

ОС ДВФУ – образовательный стандарт, самостоятельно устанавливаемый ДВФУ;

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

СЕТЕВАЯ ФОРМА - сетевая форма реализации образовательных программ.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Получение образования по программе бакалавриата допускается только в образовательной организации высшего образования (далее - организации).

3.2. Обучение по программе бакалавриата в организациях осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

3.3. Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

3.4. Срок получения образования по программе бакалавриата:

– в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

– в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год (по усмотрению организации), по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата в очно-заочной или заочной формах обучения, реализуемый за один учебный год, определяется организацией самостоятельно, но не может составлять более 75 з.е. в год;

– при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока полу-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 6 из 29

чения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

3.5. При реализации программы бакалавриата организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы бакалавриата возможна с использованием сетевой формы.

3.6. Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом организации.

3.7. Цели высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в области обучения и воспитания личности:

3.7.1. В области обучения целью высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является:

подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, получение высшего профессионально профилированного образования в области ресторанной деятельности, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

3.7.2. В области воспитания личности целью высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является:

формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, повышения общей культуры, в том числе грамотности.

3.8. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

3.8.1 **Область профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 7 из 29

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

адаптацию зарубежных технологий ресторанной продукции ко вкусам отечественных потребителей;

адаптацию технологий зарубежной ресторанной продукции к условиям отечественного производства;

3.8.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

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

центральный офис сети предприятий питания;

кейтеринговые услуги гражданам, предприятиям, организациям;

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

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектная;

маркетинговая.

Конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) в основном готовятся выпускники, должен (должны) определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой высшим учебным заведением, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации, а также требований профессиональных стандартов в соответствующей области профессиональной деятельности.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа академического бакалавриата);

ориентированной на практико-ориентированный прикладной вид (виды) профес-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 8 из 29

сиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа прикладного бакалавриата).

3.8.4. Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи**:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

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

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 9 из 29

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

организация процессов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции;

освоение и внедрение инновационных технологий производства ресторанной продукции, характерной для стран Европы, Америки, АТР и Океании;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

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

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

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

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

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

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

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

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

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 10 из 29

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

организация управления технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья и готовой продукции;

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;

составление рационов питания для определённых групп населения и проведение испытаний по определению их пищевой и биологической ценности;

внедрение инновационных методов исследования сырья и готовой продукции на основе знаний, полученных за рубежом;

проектная деятельность:

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

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

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

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

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

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 11 из 29

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

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

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

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

выявление национальных особенностей культуры питания и рынка услуг в странах Европы, Америки, АТР и Океании.

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1. Выпускник по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с квалификацией «академический бакалавр» в соответствии с целями программы бакалавриата и задачами профессиональной деятельности, указанными в п. 3.7. и п. 3.8.4. настоящего ОС ВО ДВФУ должен обладать общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, которые формируются в результате освоения всего содержания программы бакалавриата.

4.2. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**, прежде всего общеуниверситетскими, едиными для всех выпускников ДВФУ:

– способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1);

– готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР (ОК-2);

– способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности (ОК-3);

– способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда (ОК-4);

– способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности (ОК-5);

– способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке¹ в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях (ОК-6);

¹ Для международных образовательных программ – на английском языке.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 12 из 29

– владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации (ОК-7);

– способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-8);

– способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-9);

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-10);

– способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-11);

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-12);

– способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-13);

– способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-14);

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-15);

– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16);

– готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-17).

4.3. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **обще профессиональными компетенциями (ОПК)**:

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

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

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

– готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

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

4.4. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) про-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 13 из 29

фессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

–способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

–владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

–владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

–готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

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

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

–умением организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7);

–умением внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции (ПК-8);

организационно-управленческая деятельность:

–способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-9);

–способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-10);

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 14 из 29

–готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-11);

–способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-12);

–способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-13);

–способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-14);

–способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-15);

–способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-16);

–способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-17);

–способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-18);

–способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-19);

–готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-20);

–владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-21);

–способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-22);

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 15 из 29

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-23);

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-24);

– способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-25);

– готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья (ПК-26);

научно-исследовательская деятельность:

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-27);

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-29);

– умением разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека (ПК-30);

проектная деятельность:

– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-31);

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-32);

– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-33);

маркетинговая деятельность:

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-34);

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 16 из 29

– способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-35);

– готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-36);

– способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-37);

– владением информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР (ПК-38).

4.5. При разработке программы бакалавриата все общекультурные, общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

4.6. При разработке программы бакалавриата организация вправе дополнить набор компетенций выпускников с учетом ориентации программы бакалавриата на конкретные области знания и (или) вид (виды) деятельности, а также требований профессиональных стандартов в соответствующей области профессиональной деятельности.

4.7. При разработке программы бакалавриата требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам организация устанавливает самостоятельно с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1. Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

5.2. Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 17 из 29

Блок 2 "Практики", который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации².

Таблица 1. Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		программа академическо-го бакалавриата	программа прикладного бакалавриата
Блок 1	Дисциплины (модули)	213	201 - 204
	Базовая часть	102-130	81 - 123
	Вариативная часть	83-111	81 - 120
Блок 2	Практики	18-21	27 - 33
	Вариативная часть	18-21	27 - 33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6 - 9
	Базовая часть	6-9	6 - 9
Объем программы бакалавриата		240	240

5.3. Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим стандартом, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

5.4. В рамках базовой части Блока 1 программы бакалавриата должны быть реализованы следующие дисциплины (модули): «Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности». Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются образовательной организацией самостоятельно.

5.5. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:
- базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения;

² Подпункт 5.2.1 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923; N 33, ст. 4386; N 37, ст. 4702; 2014, N 2, ст. 126; N 6, ст. 582; N 27, ст. 3776).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 18 из 29

- элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

5.6. Дисциплины (модули) и практики, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей) и практик, относящихся к вариативной части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме не более установленного соответствующим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

5.7. В учебной программе каждой дисциплины (модуля) должны быть четко сформулированы конечные результаты обучения, соответствующие усваиваемым знаниям, приобретаемым умениям и компетенциям в целом по ОПОП. Общая трудоемкость дисциплины вариативной части, обеспечивающей профессиональные компетенции, не может быть менее 4 зачетных единиц (за исключением дисциплин по выбору обучающихся). По дисциплинам, трудоемкость которых составляет не менее 5 зачетных единиц, должна выставляться оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

5.8. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять не менее 7 недель.

5.9. Дисциплина «Иностранный язык», представленная в базовой части Блока 1, преподается в объеме не менее 5 зачетных единиц. По усмотрению школы дополнительные зачетные единицы по иностранному языку включаются в вариативную или факультативную часть ОПОП.

5.10. Программа бакалавриата включает преподавание профильных дисциплин (модулей) на иностранном языке в объеме не менее 8 зачетных единиц.

Для обучающихся в ДВФУ иностранных граждан в качестве иностранного языка может преподаваться русский язык.

5.11. В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Типы учебной практики:

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;

Способы проведения учебной практики:

стационарная практика;

выездная практика, в том числе и за рубежом.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 19 из 29

Типы производственной практики:
практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

стационарная практика в предприятиях общественного питания;

выездная практика.

При разработке программ бакалавриата организация выбирает типы практик в зависимости от вида (видов) деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата. Организация вправе предусмотреть в программе бакалавриата иные типы практик дополнительно к установленным настоящим ОС ВО ДВФУ.

Научно-исследовательская практика может проходить в научных лабораториях ВУЗа, на базе испытательных центров, а также в лабораториях предприятий питания.

Выездная производственная практика проходит в иностранных ВУЗах, где студенты, участвуя в проводимых мастер-классах в учебных лабораториях, осваивают технологические приемы производства ресторанной продукции, а затем закрепляют полученные навыки на зарубежных предприятиях питания.

Учебная и/или производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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

Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа студента, которая может проводиться по месту проведения практики.

При разработке программы научно-исследовательской работы школы ДВФУ должны предоставить возможность студентам:

- изучать научную литературу и другие источники информации из соответствующих областей знания;
- знакомиться с достижениями отечественной и зарубежной науки в соответствующих областях знания;
- проводить научные исследования в научных группах под руководством индивидуального куратора;
- осуществлять подготовку научных публикаций и научной части квалификационной работы;
- осуществлять подготовку докладов и выступать с докладами по результатам научной работы на отчетных научно-практических конференциях, а также на научных студенческих конференциях.

5.12. В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защи-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 20 из 29

ты, а также подготовка и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации).

5.13. При проектировании и реализации программ бакалавриата образовательная организация должна обеспечить обучающимся возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированных адаптационных дисциплин (модулей) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 % от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

5.14. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" должно составлять не более 40 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

5.15. Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных, креативных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков и личностных качеств обучающихся. В рамках учебных курсов должны быть предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью ОПОП, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 30 процентов аудиторных занятий.

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

6.1. Общесистемные требования к реализации программ бакалавриата

6.1.1. Организация должна располагать материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

6.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), и отвечать техническим требованиям организации, как на территории организации, так и вне ее.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 21 из 29

Электронная информационно-образовательная среда организации должна обеспечивать:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации³.

6.1.3. В случае реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

6.1.4. В случае реализации программы бакалавриата на созданных в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях организации требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

6.1.5. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1 н (зарегистрирован Министерством юстиции

³ Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3448; 2010, N 31, ст. 4196; 2011, N 15, ст. 2038; N 30, ст. 4600; 2012, N 31, ст. 4328; 2013, N 14, ст. 1658; N 23, ст. 2870; N 27, ст. 3479; N 52, ст. 6961, ст. 6963; 2014, N 19, ст. 2302, N 30, ст. 4223, ст. 4323), Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 31, ст. 3451; 2009, N 48, ст. 5716; N 52 ст. 6439; 2010, N 27, ст. 3407; N 31, ст. 4173, ст. 4196; N 49, ст. 6409; 2011, N 23, ст. 3263; N 31, ст. 4701; 2013, N 14, ст. 1651; N 30, ст. 4038; N 51, ст. 6683; 2014, N 23, ст. 2927).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 22 из 29

Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

6.1.6. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

6.1.7. В организации, реализующей программы бакалавриата, среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должен составлять величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации⁴.

6.2. Требования к условиям разработки ОПОП бакалавриата

6.2.1. Школы ДВФУ самостоятельно разрабатывают основную профессиональную образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки, которая включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

6.2.2. Программа бакалавриата разрабатывается на основе ОС ВО ДВФУ по соответствующему направлению подготовки с учетом потребностей рынка труда. Порядок проектирования и реализации программ бакалавриата определяется образовательной организацией на основе:

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

6.2.3. Школы ДВФУ обязаны ежегодно обновлять основные профессиональные образовательные программы с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, придерживаясь рекомендаций по обеспечению гарантии качества в вузе (п.7.1. настоящего стандарта).

6.2.4. При разработке программы бакалавриата должны быть определены возможности школ ДВФУ в формировании общекультурных компетенций выпускников. Школы ДВФУ обязаны сформировать социокультурную среду, создать условия, необходимые для социализации личности.

⁴ Пункт 4 Правил осуществления мониторинга системы образования, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. N 662 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 33, ст. 4378).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 23 из 29

Школы ДВФУ обязаны способствовать развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

6.2.5. Школы ДВФУ обязаны обеспечить обучающимся реальную возможность участвовать в формировании индивидуальной траектории обучения. Обучающийся имеет право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение дисциплин (модулей) по выбору, предусмотренных ОПОП, выбирать конкретные дисциплины; при формировании своей индивидуальной траектории получать консультацию в вузе по выбору дисциплин (модулей) и их влиянию на будущую профессиональную подготовку; обучающиеся при переводе из другого высшего учебного заведения при наличии соответствующих документов имеют право на зачет освоенных ранее дисциплин (модулей) на основе аттестации. Студенту предоставляется возможность выбора курсов на основе «аудита» (курсы, по которым не требуется аттестация).

6.2.6. ДВФУ обязан ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании индивидуальной траектории, разъяснить, что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными.

6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата

6.3.1. Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

6.3.2. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

6.3.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

6.3.4. Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 10 процентов (устанавливается величина не ниже обозначенной в ФГОС ВО по данному направлению).

6.3.5. Общее руководство содержанием направления бакалавриата должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень и/или ученое звание соответствующего профиля или степень PhD, прошедшую установленную процедуру признания и установления эквивалентности в соответствии с законодательством Российской Федерации, при наличии у него рекомендации от работо-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 24 из 29

дателя (работодателей), представляющего (представляющих) основные возможности потенциального трудоустройства выпускников по направлению подготовки.

6.4. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

6.4.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, научно-производственные базы и центры (собственная производственная база).

Помещения для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий должны быть укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

6.4.2. Проведение учебного процесса должно быть обеспечено:

- лекции – различной аппаратурой, позволяющей лектору демонстрировать иллюстративный материал; для проведения лекционных занятий предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, учебно-методическим комплексам;

- практические (семинарские) занятия – компьютерами с соответствующим программным обеспечением и выходом в Интернет для проведения вычислений или использования информационных систем, в том числе и специально оборудованными компьютерными классами;

- лабораторные работы – современные стенды и оборудование, посуда, реактивы, позволяющее изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки.

Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определяются при разработке основных профессиональных образовательных программ.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

6.4.3. Научно-исследовательская работа может проводиться как в научных лабораториях ДВФУ, так и в лабораториях научно-исследовательских институтов Российской академии наук, а также в научных организациях и научно-технических центрах, исследовательских центрах при производственных компаниях, оснащенных современным науч-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 25 из 29

ным оборудованием и имеющих признанные научные школы или активно работающие в науке группы ученых.

6.4.4. Материально-техническая база образовательной организации должна быть доступна для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

6.4.5. В случае если доступ к необходимым в соответствии с рабочими программами дисциплин (модулей) и практик изданиям не обеспечивается через электронно-библиотечные системы, библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде, содержащей все электронные образовательные ресурсы, перечисленные в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, размещенные на основе прямых договорных отношений с правообладателями.

6.4.6. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать одновременный доступ не менее 25% обучающихся по программе бакалавриата.

6.4.7. При реализации образовательных программ по данному стандарту каждая дисциплина должна быть обеспечена печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы, изданными в течение последних 5 лет для гуманитарных, социальных и экономических дисциплин и 10 лет для технических, математических и естественнонаучных дисциплин.

6.4.8. Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

6.4.9. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

6.4.10. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методическими комплексами всех учебных дисциплин и другими необходимыми учебными и методическими материалами. На основе каждого учебно-методического комплекса дисциплин (УМКД) должен быть разработан и размещен в локальной электронной образовательной среде организации (LMS) электронный учебный курс (ЭУК). УМКД и ЭУК разрабатываются в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ.

Планирование внеаудиторной работы обучающихся должно сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 26 из 29

6.5. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

6.5.1. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объёме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

7.1. Ответственной за обеспечение качества подготовки обучающихся при реализации программы бакалавриата и получения обучающимися требуемых настоящим ОС ВО ДВФУ результатов освоения программы является организация. Организация обязана обеспечить гарантию качества подготовки, в том числе за счет:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

7.2. Уровень качества программы бакалавриата и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов (при наличии) может устанавливаться при профессионально-общественной аккредитации образовательных программ.

7.3. Оценка качества освоения программы бакалавриата обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине (модулю) и практике устанавлива-

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 27 из 29

ются организацией самостоятельно (в том числе особенности процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья) и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах организации.

7.4. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся организация создает фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в программе бакалавриата результатов ее освоения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, организация должна разработать порядок и создать условия для привлечения к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов - работодателей из числа действующих руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также научно-педагогических работников смежных образовательных областей, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств.

7.5. Обучающимся должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы отдельных научно-педагогических работников.

7.6. Государственная итоговая аттестация в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен вводится по усмотрению организации.

Организация самостоятельно устанавливает требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к государственному экзамену (при наличии).

Организация устанавливает требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями с учетом состояния их здоровья, на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации⁵.

7.7. Организация разрабатывает механизмы взаимодействия с выпускниками и работодателями:

Требования к установлению механизмов взаимодействия с выпускниками:
создание и ежегодное обновление базы данных выпускников;

⁵ Часть 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562).

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ , самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 28 из 29

разработка анкеты и проведение анкетирования не реже одного раза в два года в целях мониторинга качества реализации программы обучения (анкетирование проводится среди выпускников, завершивших обучение по программе более двух лет назад).

Требования к установлению механизмов взаимодействия с работодателями:

привлечение потенциальных работодателей к разработке и обновлению ОПОП, к преподаванию дисциплин, к руководству студентами в рамках всех видов практик, к работе в государственной экзаменационной комиссии в рамках государственной итоговой аттестации, к определению тематики выпускных квалификационных работ, к участию в научно-практических конференциях, организованных ДВФУ;

разработка анкеты в целях мониторинга качества образования;

проведение анкетирования не реже одного раза в три года.

Не реже одного раза в пять лет должно проводиться самообследование, мониторинг качества освоения образовательной программы.

8. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ОС ВО ДВФУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)

8.1. ОС ВО ДВФУ проходит экспертизу Агента, имеющего право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной.

8.2. На экспертизу Агента, имеющего право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной, допускаются ОС ВО ДВФУ, рекомендованные Ученым советом школы ДВФУ к экспертизе и утверждению.

8.3. ОС ВО ДВФУ утверждается Ученым советом ДВФУ на основании экспертного заключения Агента, имеющего право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной.

8.4. Ученый совет ДВФУ вправе отказать в утверждении ОС ВО ДВФУ и направить его на дополнительную экспертизу.

8.5. ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания вводится приказом ректора ДВФУ после разработки и прохождения экспертизы образовательной программы Агентом, имеющим право проведения общественно-профессиональной и/или международной аккредитации, и/или совместной.

8.6. Изменения в ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания принимаются решением Ученого совета ДВФУ и вводятся в действие приказом ректора ДВФУ.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ			
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, самостоятельно устанавливаемый федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Разработано Левочкина Л.В., Чеснокова Н.Ю.	Идентификационный номер: ОС-19.03.04-77/1-2016	Контрольный экземпляр находится в Департаменте академической политики	Лист 29 из 29

**9. РАЗРАБОТЧИКИ И УЧАСТНИКИ ТЕХНИЧЕСКОЙ И
СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОС ВО ДВФУ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)**

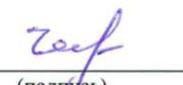
Разработчики:

ШБМ ДВФУ, зав. кафедрой технологии
продукции и организации общественного
питания, канд. техн. наук, доцент
(место работы, должность, уч. степень, уч. звание)


(подпись)

Левочкина Л.В.
(Ф.И.О.)

ШБМ ДВФУ, доцент кафедры технологии
продукции и организации общественного
питания, канд. биол. наук, доцент
(место работы, должность, уч. степень, уч. звание)


(подпись)

Чеснокова Н.Ю.
(Ф.И.О.)

Техническая экспертиза ОС ВО ДВФУ проведена сотрудниками ДВФУ в соответствии с договорами ГПХ.

Содержательная экспертиза ОС ВО ДВФУ проведена в рамках Контракта № К-344-14 от 26.02.15