

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)

БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)

Одобрено на заседании  
Ученого совета  
Протокол №1 от «29» 08 2017г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Ректор университета  
В.Н.Иванова  
«29» августа 2017 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

направление подготовки:

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания»**

профиль подготовки:

**«Технология и организация ресторанного сервиса»**

Квалификация:

**«бакалавр»**

Форма обучения:

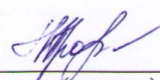
**«очная, очно-заочная, заочная»**

**Мелеуз 2017г.**

Адаптированная профессиональная образовательная программа высшего образования **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. №1332.

Адаптивная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе: Прокудина И.В., Пономарева Л.Ф., к.б.н., Пономарев Е.Е., к.т.н.

Руководитель адаптированной профессиональной образовательной программы старший преподаватель кафедры «Технологии пищевых производств»




(подпись)

И.В. Прокудина

Адаптированная профессиональная образовательная программа обсуждена и рекомендована к утверждению на Ученом совете  
Протокол № 1 от «29» августа 2017 года

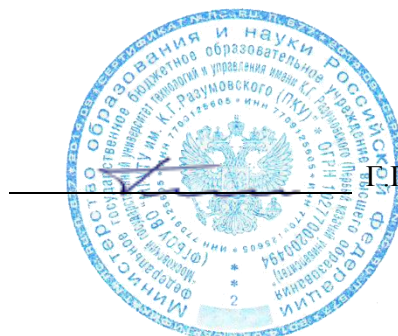
И.о. директор института  
к.б.н., доцент



(подпись)

Е.В. Кузнецова

Первый проректор



И.О. Капица

## Оглавление

1. Общие положения.....	5
1.1. Используемые термины, определения, сокращения.....	5
1.2. Нормативные документы для разработки адаптированной образовательной программы по направлению подготовки.....	6
1.3. Срок освоения адаптированной образовательной программы .....	8
1.4. Трудоемкость адаптированной образовательной программы.....	9
2. Характеристика адаптированной образовательной программы.....	9
2.1. Цель адаптированной образовательной программы.....	9
2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам.....	10
2.3. Направленность (профиль) образовательной программы.....	10
2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники .....	11
2.5. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы .....	14
3. Содержание адаптированной образовательной программы и организация ее реализации .....	18
3.1. Образовательная концепция обучения по адаптированной образовательной программе.....	18
3.2. Учебный план адаптированной образовательной программы .....	18
3.3. Календарный учебный график реализации адаптированной образовательной программы .....	20
3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана адаптированной образовательной программы .....	20
3.5. Практики адаптированной образовательной программы .....	20
3.5.1 Учебная практика .....	21
3.5.2 Производственная практика .....	23
3.5.3 Преддипломная практика .....	25
3.5.4 Организация практики для студентов с ОВЗ и инвалидов .....	27
3.6. Оценочные средства .....	27
3.7. Государственная итоговая аттестация .....	28
4. Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	29

5. Особенности организации занятий по физической культуре для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения в функциях опорно-двигательного аппарата.....	31
6. Развитие компетенций обучающихся в социокультурной среде университета.....	34
7. Использование дистанционных образовательных технологий для организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения в функциях опорно-двигательного аппарата .....	35
8. Лист регистрации изменений .....	38

## **1. Общие положения**

Адаптированная образовательная программа высшего образования 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, необходимых для подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения функций опорно-двигательного аппарата.

Адаптированная образовательная программа (далее - «АОП») регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника с ограниченными возможностями здоровья 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.

АОП высшего образования разработана с учетом интересов, особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения функций опорно-двигательного аппарата, на основе методических рекомендаций Минобрнауки России, мониторинга потребностей рынка труда, традиций и научно-педагогических достижений университета, результатов научной, практической, методологической, методической, учебной и воспитательной работы кафедр университета, обеспечивающих подготовку выпускников.

### **1.1. Используемые термины, определения, сокращения**

*Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья* – физическое лицо, имеющее подтвержденные медицинской организацией или психолого-медико-педагогической комиссией отклонения (нарушения, недостатки) в физическом развитии и (или) поддающиеся коррекции нарушения в психическом развитии, препятствующие получению образования без создания специальных условий.

*Инвалид* – лицо, которое имеет нарушения здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последстви-

ями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

*Инклюзивное образование* – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

*Адаптированная образовательная программа высшего образования* – программа подготовки бакалавров, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

*Адаптационная дисциплина* – это элемент адаптированной образовательной программы высшего образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

*Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида* – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

*Индивидуальный учебный план* – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

*Специальные условия для получения образования* – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

## **1.2. Нормативные документы для разработки адаптированной образовательной программы по направлению подготовки**

Нормативную правовую базу разработки АОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями от 21.07.2014 г. и от 29.12.2015),
- Федеральный закон от 03.05.2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»,
- Федеральный закон от 01.12.2014 г. № 419-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам социальной защиты инвалидов в связи с ратификацией Конвенции о правах инвалидов»,
- Федеральная целевая программа развития образования на 2016-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 23.05.2015 г. № 497,
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 15.04.2014 г. № 295,
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 1297,
- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 638 «Об утверждении методики определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки»,
- Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи, утвержденный Минобрнауки России от 09.11.2015 г., № 1309,
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 г. № 1367,
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. N 636,
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Минобрнауки России от 9 января 2014 г. № 2),
- Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, и ее виды, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 г. N 1383,
- Методические рекомендации к организации образовательного про-

цесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (Письмо Минобрнауки России от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн),

- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1367 от 19 декабря 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»,

- Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»,

- Положение о режиме занятий обучающихся в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»,

- Положение о контактной работе обучающихся с педагогическим работником при организации образовательного процесса по основным образовательным программам ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»,

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332 (далее – «ФГОС»),

- Положение об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

- Примерная основная профессиональная образовательная программа (ПрООП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) (носит рекомендательный характер),

- Иные документы (при наличии).

### **1.3. Срок освоения адаптированной образовательной программы**

Срок освоения АОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) для очной форма обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

Срок освоения АОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, устанавливается Ученым советом Университета и составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию по сравнению со сроком получения профессионального образования для соответствующей формы обучения.



#### **1.4. Трудоемкость адаптированной образовательной программы**

Трудоемкость освоения студентом АОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) за весь период обучения составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации АОП с использованием сетевой формы, реализации АОП по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Общая трудоемкость включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом адаптированной образовательной программы высшего образования.

Объем АОП по очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем АОП за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 зачетных единиц.

## **2. Характеристика адаптированной образовательной программы**

### **2.1. Цель адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) имеет своей целью формирование у студентов общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки, а также развитие личностных и профессиональных качеств, обеспечивающих коррекцию недостатков развития и социальную адаптацию студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью в связи с нарушениями у них функций опорно-двигательного аппарата.

В области воспитания целью АОП «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью АОП «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в прикладной области, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций в сферах практического использования, разработки, внедрения и эксплуатации автоматизированных информационных систем, необходимых для решения профессиональных задач.

## **2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам**

В соответствии с ФГОС выпускнику АОП «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) присваивается квалификация «Бакалавр».

## **2.3. Направленность (профиль) образовательной программы**

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию АОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) на области знания и (или) виды деятельности в рамках направления подготовки.

Направленность АОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат).

АОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших АОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания; организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших АОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), 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.

## **2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники**

Адаптированная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) ориентируется на виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС:

1. Производственно-технологическая;
2. Организационно-управленческая;
3. Научно-исследовательская;
4. Проектная;
5. Маркетинговая.

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу уровня образования «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат): 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;

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

**организационно-управленческая деятельность:**

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства;

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

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

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

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

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

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

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

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

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

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

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

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

**научно-исследовательская деятельность:**

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

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

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

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

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

**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; 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.

## **2.5. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы**

В результате освоения АОП высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими *общекультурными компетенциями (ОК)*:

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8); способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

*общепрофессиональными компетенциями (ОПК)*:

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

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

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

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

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

*профессиональными компетенциями*

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8); готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25); способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

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-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

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-30);

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-31);

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-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

В АОП «Технология продукции и организация общественного питания» все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к виду деятельности в соответствии с ФГОС и видам профессиональной деятельности, включены в набор требуемых результатов освоения программы.

### **3. Содержание адаптированной образовательной программы и организация ее реализации**

Согласно статье 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, адаптированная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) представляет собой 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 дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации.

#### **3.1. Образовательная концепция обучения по адаптированной образовательной программе**

АОП «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) ориентирована на виды деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая; по ФГОС профессиональной деятельности как основные и относится к типу образовательных программ академического бакалавриата.

#### **3.2. Учебный план адаптированной образовательной программы**

Учебный план адаптированной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) представляет собой структуру АОП

как совокупность модулей, включающих связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы уровня образования включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К. Г. Разумовского (ПКУ)», исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области научного знания, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда, а также рекомендаций ПрООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат).

АОП состоит из следующих блоков (циклов) см. таблица 1.

Таблица 1

Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата		Объём программы бакалавриата в з.е.	
		Программа академического бакалавриата (по учебному плану)	Программа академического бакалавриата (по ФГОС)
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
Объём программы бакалавриата		240	240

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

### **3.3. Календарный учебный график реализации адаптированной образовательной программы**

Последовательность реализации адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебных планах.

### **3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения - знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

### **3.5. Практики адаптированной образовательной программы**

В соответствии с ФГОС практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика обучающихся по адаптированной образовательной программ «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих программы высшего образования-программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

### **3.5.1 Учебная практика**

При реализации адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) предусматривается учебная практика.

В учебном плане образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) предусмотрена практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Объем учебной практики: 72 часа, 2 з.е., 2 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

*Цель* практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности - выработка практических профессиональных навыков и умений на основе приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов для подтверждения общепрофессиональных/ профессиональных компетенций:

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

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 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-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

ПК-8 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 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-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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

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

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

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

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 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-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

- аргументировано уметь и четко строить свою речь;
- управлять работой коллектива и работать в команде;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями- проектировщиками, контролировать качество их работ.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на базе сторонней организаций или на базе университета под руководством преподавателей кафедры «Технологии пищевых производств». В исключительных случаях по заявлению студента практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на базе университета.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) представлена в приложениях.

### **3.5.2 Производственная практика**

При реализации адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) предусматривается практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которая относится к производственной практике.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Объем практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: 108 часов, 3 з.е., 3 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

*Цель* практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - выработка практических профессиональных навыков и умений, на основе приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения предполагает формирование общепрофессиональных/ профессиональных компетенций:

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

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 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-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

ПК-8 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 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-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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

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

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

- аргументировано уметь и четко строить свою речь;
- управлять работой коллектива и работать в команде;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;
- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;



- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на базе сторонней организаций или на базе Университета под руководством преподавателей кафедры «Технологии пищевых производств». В исключительных случаях по заявлению студента практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности может проводиться на базе Университета.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) представлена в приложениях.

### **3.5.3 Преддипломная практика**

При реализации адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) предусматривается преддипломная практика, которая относится к производственной практике.

Способы проведения преддипломной практики: стационарная, выездная.

Объем учебной практики: 216 часов, 6 з.е., 6 недель.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

*Цель преддипломной практики* - совершенствование практических навыков проектирования предприятий общественного питания, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов и формирования общепрофессиональных/профессиональных компетенций:

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

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 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-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

ПК-8 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 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-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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

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

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

- аргументировано уметь и четко строить свою речь;
- управлять работой коллектива и работать в команде;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями-проектировщиками, контролировать качество их работ.

- пользователей и администраторов программных продуктов.
- методологией поиска использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- навыками организационной работы;
  - навыками соблюдения требований информационной безопасности;
- методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;
- навыками планировки оснащения предприятий питания;
  - навыками составления плана расстановки технологического оборудования, монтажной привязки технологического оборудования.

Преддипломная практика проводится на базе сторонней организации. В исключительных случаях по заявлению студента преддипломная практика может проводиться на базе Университета.

Программа преддипломной практики адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению под-готовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) представлена в приложениях.

#### **3.5.4 Организация практики для студентов с ОВЗ и инвалидов**

При выборе мест прохождения практики студентами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся. При определении баз прохождения практики для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов должны учитываться рекомендации индивидуальной программы реабилитации и медико-социальной экспертизы, отражённые в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

На основании личного заявления студента практика может проводиться в структурных подразделениях университета.

#### **3.6. Оценочные средства**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ПрООП ВО для оценки уровня освоения адаптированной образовательной программы на уровне текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся создан фонд оценочных средств адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат).

Фонд оценочных средств состоит из:

- фондов оценочных средств по дисциплинам учебного плана,
- фондов оценочных средств государственной итоговой аттестации,
- фондов оценочных средств практик, включённых в учебные планы.

### **3.7. Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, в том числе подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения адаптированной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), установленным ФГОС и разработанной на его основе настоящей адаптированной образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа демонстрирует уровень сформированности следующих профессиональных компетенций:

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

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

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

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

-способностью 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-11)

Задания на выпускную квалификационную работу содержатся в Программе государственной итоговой аттестации выпускников адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат).

Выпускник адаптированной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации высокий уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе бакалавриата с получением диплома бакалавра.

#### **4. Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и Индивидуальным планом реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по адаптированной образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения.

В психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

В целях доступности получения высшего образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, имеющими нарушения в функциях опорно-двигательного аппарата, образовательной организацией обеспечивается возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Организация обеспечивает приобретение специальных технических средств:

- специальные клавиатуры (с увеличенным размером клавиш, со специальной накладкой, ограничивающей случайное нажатие соседних клавиш, сенсорные, использование голосовой команды);
- специальные мыши (джойстики, роллеры, а также головная мышь); - ноутбуки; - выносные кнопки;
- увеличенные в размерах ручки и специальные накладки к ним, позволяющие удерживать ручку и манипулировать ею с минимальными усилиями;
- утяжеленные (с дополнительным грузом) ручки, снижающие проявления тремора при письме; - устройства обмена графической информацией;
- программа «виртуальная клавиатура»;
- специальное программное обеспечение, позволяющие использовать сокращения, дописывать слова и предсказывать слова и фразы, исходя из начальных букв и грамматической формы предыдущих слов;
- специальное программное обеспечение, позволяющее воспроизводить специальные математические функции и алгоритмы.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Использование технологических средств электронного обучения, позволяющих осуществлять прием-передачу информации в доступных формах в зависимости от нозологий.

При разработке образовательных сайтов необходимо ориентироваться на то, чтобы и интерфейс, и контент с самого начала отвечали потребностям наибольшего числа обучаемых, т.е. обладали универсальным дизайном.

Вся образовательная информация, представленная в автоматизированной системе дистанционного обучения, должна соответствовать стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Необходимо сделать веб-контент доступным для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методическими ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обеспечение сочетания on-line и off-line технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также должно обеспечивать возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности. Важно проводить учебные мероприятия, способствующие сплочению группы, направленные на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

Эффективной формой проведения онлайн-занятий являются вебинары, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы.

## **5. Особенности организации занятий по физической культуре для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения в функциях опорно-двигательного аппарата**

Образовательный процесс студентов с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться в едином потоке со сверстниками, не имеющими таких ограничений. Интегрированное (инклюзивное) обучение на уроке физкультуры может быть организовано:

- посредством совместного обучения в одном спортивном зале лиц с ограниченными возможностями здоровья и студентов, не имеющих таких ограничений,

- отдельно в специальном зале вуза по индивидуальной образовательной траектории.

Адаптированная образовательная программа определяет объем и содержание образования учебной дисциплины «Физическая культура» цели, результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Содержание учебных дисциплин «Физическая культура» и «Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту» для студентов с ограниченными возможностями здоровья направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Реализация содержания учебных дисциплин «Физическая культура» и «Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту» в преемственности с другими дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре студентов с ограниченными возможностями здоровья является системно - деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

Создание безбарьерной среды в образовательной организации учитывает потребности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющими нарушения опорно-двигательного аппарата.

Содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов с ограниченными возможностями здоровья и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Содержание образовательного процесса соотносится с интересами студентов с ограниченными возможностями здоровья в занятиях физической культурой и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Образовательный процесс ориентирует на развитие интереса студентов с ограниченными возможностями здоровья к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования на современном рынке труда.



Основное содержание учебных дисциплин «Физическая культура» и «Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности.

В рабочих программах дисциплин «Физическая культура» и «Элективные модули дисциплины по физической культуре и спорту» представлены темы рефератов и эссе для самостоятельной работы студентов, формирования у них необходимых знаний по данным дисциплинам по результатам теоретической подготовки.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий. Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов с ограниченными возможностями здоровья установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья. На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Занятия студентов с ограниченными возможностями здоровья нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание работоспособности на протяжении всего периода обучения. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, эссе и выполняют индивидуальные проекты.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

## **6. Развитие компетенций обучающихся в социокультурной среде университета**

Обучающимся, осваивающим адаптированную образовательную программу, доступна социокультурная среда вуза, призванная обеспечить потребности студентов в развитии их интеллектуального, художественно-эстетического, спортивно-оздоровительного, лидерского потенциалов и развивающая их компетенции.

В институте действуют органы самоуправления: Студенческий Совет, Старостат и Региональная общественная молодежная организация «Сфера» Республики Башкортостан.

Кроме научно-исследовательской деятельности студенты с ограниченными возможностями здоровья могут участвовать в гражданско-патриотических и в культурно-массовых мероприятиях, проводимых образовательным учреждением или другими организациями, к числу которых можно отнести: различные социальные проекты и благотворительные акции. В их числе: «Молодежь – за здоровый образ жизни», «Студенты института – пожилым и детям!», «Возрождая патриотизм, спасаем Россию!». Поисковая деятельность для формирования экспозиции казачьего музея, которая осуществляется во взаимодействии с представителями Бельского и Оренбургского казачества, работниками этнографических музеев сел Воскресенское, Антоновка, Дарьино, Ермолаево, Хлебодаровка.

Организация мероприятий в социальном приюте для детей и подростков, школе-интернате и доме престарелых Мелеузовского района и г.Мелеуза Республики Башкортостан, коррекционной школе с. Воскресенское (праздники, участие в субботниках, занятия с детьми и пенсионерами), благотворительные акции в канун Дня Победы «Подарок ветерану» и др.

Участие в «Универсиадах высших учебных заведений Республики Башкортостан», в которой принимают участие 15 вузов республики, в командных и индивидуальных соревнованиях по различным видам спорта. Всероссийская олимпиада «К.Разумовский - к вершинам знаний» по 7 предметам.

В рамках проектной и кружковой деятельности студенты с ограниченными возможностями здоровья могут принимать участие со своими работами в международных, общероссийских и региональных конкурсах: Региональный чемпионат по кулинарному сервису, «Научно-техническое творчество молодежи». Студенческий научно-исследовательский центр, функционирующий в вузе, оказывает студентам содействие в оформлении заявок и другой конкурсной документации.

Участие обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, во внеучебной деятельности вуза и различных мероприятиях позволит сформировать у них следующие общекультурные компетенции:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1),
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2),

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3),
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4),
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5),
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6),
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7),
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

### **7. Использование дистанционных образовательных технологий для организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения в функциях опорно-двигательного аппарата**

Для реализации адаптированной образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в вузе создана электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), доступная для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата.

С целью информационного обеспечения образовательного процесса в соответствии с требованиями к реализации образовательных программ в вузе сформирована и активно развивается ЭИОС.

ЭИОС включает в себя электронные информационно-образовательные ресурсы, предметно-ориентированные автоматизированные информационные системы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных систем, соответствующих программных и аппаратных средств, применяемых в образовательном процессе и административно-управленческой деятельности Института.

При реализации образовательных программ в вузе используются различные образовательные технологии, в том числе элементы электронного обучения.

ЭИОС вуза решает следующие задачи:

- приобретение обучающимися ряда компетенций в соответствии с требованиями ФГОС;
- обеспечение результатов обучения, отвечающих всем требованиям по предоставлению и демонстрации основных знаний и профессионализма в данной области;
- обеспечение круглосуточного доступа обучающихся к учебно-методической документации, учебной литературе, мультимедийным и другим материалам, сопровождающим учебный процесс;
- структурирование учебного материала;
- поддержку использования дистанционных образовательных технологий при реализации образовательного процесса;

– обеспечение элементов электронного образования при реализации АОП.

ЭИОС включает в себя следующие составляющие:

– автоматизированная информационная система вуза;  
– локальная сеть вуза, имеющая выход в глобальную сеть Интернет и подключение к корпоративной сети ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К. Г. Разумовского (ПКУ)»,

– автоматизированная система поддержки дистанционного образования Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment или модульная объектно-ориентированная динамическая обучающая среда);

– система «Антиплагиат.ВУЗ»;

– электронная библиотечная система вуза и удаленные полнотекстовые ресурсы, используемые преподавателями и студентами вуза в соответствии с заключаемыми договорами: <http://e.lanbook.com>, <http://rucont.ru>, [www.neicon.ru/cons](http://www.neicon.ru/cons), <http://www.consultant.ru/>, <http://znanium.com/>;

– университетская система электронного документооборота и электронная почта;

– тематические электронные Интернет-ресурсы, созданные студентами и преподавателями образовательной организации и размещённые в свободном доступе на площадках, арендуемых Институтом у провайдера Maserhost;

– система тестирования на основе единого портала тестирования в сфере образования [www.i-exam.ru](http://www.i-exam.ru);

– официальный сайт вуза.

Необходимую помощь в освоении теоретических курсов и контроля их освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, имеющими нарушения опорно-двигательного аппарата, оказывает автоматизированная система поддержки дистанционного обучения (ДО) Moodle. Доступ к образовательным ресурсам системы возможен в любого компьютера, подключённого к сети Интернет.

Автоматизированная система поддержки ДО Moodle выполняет функции управления электронными курсами со встроенной подсистемой тестирования; предназначена для накопления, систематизации, хранения и использования электронных образовательных ресурсов. Система позволяет обеспечить информационно-методическое сопровождение учебного процесса, эффективное взаимодействие преподавателей и обучающихся.

Система решает следующие задачи:

– регистрация пользователей (слушатели, преподаватели, организаторы и др.);

– разработка учебных модулей непосредственно в системе или загрузка уже разработанных учебных модулей;

– разработка тестов и контрольно-измерительных материалов, опросов, контрольных заданий; тестирование проходит по контрольно-измерительным материалам, разработанным профессорско-преподавательским составом Института;

– организация обучения с помощью различных инструментов (чаты, форумы, Wiki и т.п.);

- фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения АОП;
- мотивация к обучению;
- создание личных кабинетов преподавателей и обучающихся;
- формирование электронного портфолио обучающихся, в том числе сохранение работ обучающихся, рецензий и оценок на эти работы;
- анализ деятельности пользователей: частота и продолжительность обращений к курсу и его модулям, активность пользователей.

Все вновь поступившие студенты вуза вводятся администратором Moodle в систему, получают логины и пароли доступа к ресурсам системы, которыми пользуются до завершения образовательного процесса в образовательной организации.

Для проведения консультаций с преподавателями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, используются информационно-коммуникационные технологии и приложения: Skype, вебинары, видеоконференции, форумы, Viber, WhatsApp и другие.

## 8. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332	Протокол заседания Ученого совета №____ от «__» _____ 201__ года	____.____.____
2.		Протокол заседания Ученого совета №____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____
3.		Протокол заседания Ученого совета №____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____

