

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

УТВЕРЖДЕН

Приказом Министра образования и науки
Кыргызской Республики

от «15» сентября 2015 г., №1179/1

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**НАПРАВЛЕНИЕ: 740300 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Академическая степень: Бакалавр

Бишкек 2015

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий государственный образовательный стандарт по направлению **740300 Технология продукции и организация общественного питания** высшего профессионального образования разработан Министерством образования и науки Кыргызской Республики в соответствии с Законом «Об образовании» и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования и утвержден в порядке, определенном Правительством Кыргызской Республики.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех вузов, реализующих профессиональные образовательные программы по подготовке бакалавров, независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Термины, определения, обозначения, сокращения.

В настоящем Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования используются термины и определения в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании», а также с международными документами в сфере высшего профессионального образования, принятыми Кыргызской Республикой, в установленном порядке:

- **основная образовательная программа** – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного прогресса по данному направлению подготовки (специальности) высшего профессионального образования;
- **направление подготовки** – совокупность образовательных программ для подготовки кадров с высшим профессиональным образованием (бакалавров, магистров) различных профилей, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки;
- **профиль** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;
- **цикл дисциплин** – часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
- **модуль** – часть образовательной программы или часть учебной дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания;
- **компетенция** - динамичная комбинация личных качеств, знаний, умений и навыков, необходимых для занятия профессиональной деятельностью в соответствующей области;
- **бакалавр** - академическая степень, которая присваивается по результатам аттестации лицам, успешно освоившим соответствующие основные образовательные программы высшего образования с нормативным сроком обучения не менее 4 лет, и дает право ее обладателям заниматься определенной профессиональной деятельностью или продолжать обучение для получения академической степени «магистр» по соответствующему направлению;
- **магистр** – вторая академическая степень, которая присваивается по результатам аттестации лицам, имеющим академическую степень бакалавра по соответствующему направлению и успешно освоившим основные образовательные программы высшего профессионального образования нормативным сроком обучения не менее двух лет, и дает право ее обладателям заниматься определенной профессиональной деятельностью или продолжать обучение в аспирантуре;
- **кредит (зачетная единица)** - условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;
- **результаты обучения** – компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе /модулю.

1.3. Сокращения и обозначения.

В настоящем Государственном образовательном стандарте используются следующие сокращения:

- ГОС** – Государственный образовательный стандарт;
- ВПО** – высшее профессиональное образование;
- ООП** – основная образовательная программа;
- УМО** – учебно-методические объединения;
- ЦД ООП** – цикл дисциплин основной образовательной программы
- ОНК** – общенаучные компетенции;
- ИК** – инструментальные компетенции;
- ПК** – профессиональные компетенции;
- СЛК** – социально- личностные и общекультурные компетенции.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1. Настоящий Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ГОС ВПО) представляет собой совокупность норм, правил и требований обязательных при реализации ООП по направлению подготовки бакалавра 740300 – Технология продукции и организация общественного питания. И является основанием для разработки учебной и организационно – методической документации, оценки качества освоения основных образовательных программ высшего профессионального образования всеми образовательными организациями высшего профессионального образования (далее – вузы) независимо от их организационно- правовых форм, имеющих лицензию или государственную аккредитацию (аттестацию) на территории Кыргызской республики

2.2. Основными пользователями настоящего ГОС ВПО по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания являются:

- администрация и научно- педагогический (профессорско-преподавательский состав, научные сотрудники) состав вузов, ответственные в своих вузах за разработку, эффективную реализацию и обновление основных профессиональных 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 основной образовательной программы вуза по данному направлению и уровню подготовки;

- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;

- учебно-методические объединения и советы, обеспечивающие разработку основных образовательных программ по поручению центрального государственного органа исполнительной власти в сфере образования Кыргызской Республики;

- государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие финансирование высшего профессионального образования;

- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль за соблюдением законодательства в системе высшего профессионального образования, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования.

2.3. Требования к уровню подготовленности абитуриентов

2.3.1. Уровень образования абитуриента, претендующего на получение высшего профессионального образования с присвоением академической степени «бакалавр» - среднее

общее образование или среднее профессиональное (или высшее профессиональное) образование.

2.3.2. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем высшем образовании или среднем профессиональном (или высшем профессиональном) образовании.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. В Кыргызской Республике в направлении подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** реализуются следующие:

- ООП ВПО по подготовке бакалавров;
- ООП ВПО по подготовке магистров.

Выпускникам вузов, полностью освоившим ООП ВПО по подготовке бакалавров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдаются диплом о высшем образовании с присвоением академической степени «бакалавр».

Выпускникам вузов, полностью освоившим ООП ВПО по подготовке магистров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдаются диплом о высшем образовании с присвоением академической степени «магистр».

3.2. Нормативные сроки освоения ООП ВПО подготовки бакалавров по направлению подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** на базе среднего общего или среднего профессионального образования по очной форме обучения составляет не менее 4 лет.

Сроки освоения ООП ВПО подготовки бакалавров по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий, увеличиваются вузом на один год относительно установленного срока освоения при очной форме обучения.

Иные нормативные сроки освоения ООП ВПО подготовки бакалавров устанавливаются Правительством Кыргызской Республики.

3.3. Общая трудоемкость освоения ООП ВПО подготовки бакалавров равна не менее 240 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость ООП ВПО по очной форме обучения за учебный год не менее 60 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость одного учебного семестра равна 30 кредитам (зачетным единицам) при двух семестровом построении учебного процесса).

Один кредит (зачетная единица) эквивалентен 30 часам учебной работы студента (включая его аудиторию, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость ООП по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий обучения за учебный год составляет не менее 48 кредитов (зачетных единиц).

3.4. Цели ООП ВПО по направлению подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** в области обучения и воспитания личности.

3.4.1. В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** является:

- получение высшего профессионально профилированного и формирование универсальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускникам успешно работать на различных предприятиях общественного питания, перерабатывающей промышленности, научно-исследовательских институтах.

3.4.2. В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** является формирование личностных качеств, способствующих укреплению их нравственности, гражданственности, развитию творческих способностей, толерантности, трудолюбия, самостоятельности, коммуникативности, повышения их общей культуры.

3.5. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания включает:
обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
проектирование и реконструкция предприятий питания.

3.6. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объекты профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания 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 и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
центральный офис сети предприятий питания.

3.7. Виды профессиональной деятельности бакалавров

Бакалавр по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:
производственно-технологическая;
организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном относится бакалавр, определяются содержанием его образовательной программы, разрабатываемой учебным заведением совместно с заинтересованными работодателями.

3.8. Задачи профессиональной деятельности

Бакалавра по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

внедрение новых видов сырья, высокотехнологичных 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 материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

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

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

организационно-управленческая:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

установление критериев и показателей эффективности работы производства;

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

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

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

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

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения его качества 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 технологического контроля и управление качеством производства продукции питания;

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

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

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

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

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

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

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

маркетинговая деятельность:

формирование цели, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинств продукции производства для создания рекламы;

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

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

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

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

4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

4.1. Общие требования к правам и обязанностям вуза при реализации ООП.

4.1.1 Вузы самостоятельно разрабатывают ООП по направлению подготовки. ООП разрабатывается на основе соответствующего ГОС по направлению подготовки Кыргызской Республики с учетом потребностей рынка труда.

Вузы обязаны ежегодно обновлять ООП с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы, придерживаясь рекомендаций по обеспечению гарантии качества образования в вузе, заключающихся:

- в разработке стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников;

- в мониторинге, периодическом рецензировании образовательных программ;

- в разработке объективных процедур оценки уровня знаний и умений студентов, компетенций выпускников на основе четких согласованных критериев;

- в обеспечении качества и компетентности преподавательского состава;

- в обеспечении достаточными ресурсами всех реализуемых образовательных программ, контроле эффективности их использования, в том числе путем опроса обучаемых;

- в регулярном проведении самообследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями;

-в информировании общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

4.1.2. Оценка качества подготовки студентов и выпускников включает их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию. Для аттестации студентов и выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям соответствующей ООП создаются базы оценочных средств, включающих типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяются вузом с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Кыргызской Республики, утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 29 мая 2012 г. №346.

4.1.3. При разработке ООП вуз способствует развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

4.1.4. ООП высшего учебного заведения должна содержать дисциплины по выбору студента в объеме не менее одной трети вариативной части каждого ЦД. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает Ученый совет вуза.

4.1.5. Вуз обеспечивает студентам реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения.

4.1.6. Вуз знакомит студентов с их правами и обязанностями при формировании ООП, разъяснить, что избранные студентами дисциплины становятся для них обязательными, а их суммарная трудоемкость не должна быть меньше, чем это предусмотрено учебным планом.

4.2 Общие требования к правам и обязанностям студента при реализации ООП

4.2.1. Студенты имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин по выбору студента, предусмотренных ООП, выбирать конкретные дисциплины.

4.2.2. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право получить консультацию в вузе по выбору дисциплин и их влиянию на будущий профиль подготовки (специализацию).

4.2.3. В целях достижения результатов при освоении ООП в части развития СЛК студенты обязаны участвовать в развитии студенческого самоуправления, в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

4.2.4. Студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ООП вуза.

4.3. Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 45 часов в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий в неделю при очной форме обучения определяется государственным образовательным стандартом с учетом уровня ВПО и специфики направления подготовки в пределах 50% от общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

4.4. При очно-заочной (вечерней) форме обучения объем аудиторных занятий должен быть не менее 16 часов в неделю.

4.5. При заочной форме обучения студенту должна быть обеспечена возможность занятий с преподавателем в объеме не менее 160 часов в год.

4.6. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

5.1. Требования к результатам освоения ООП подготовки бакалавра

Выпускник по направлению подготовки бакалавра 740300 – Технология продукции и организация общественного питания с присвоением академической степени «бакалавр» в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в 3.4. и 3.8. настоящего ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

- общенаучными (ОК):

- владеет целостной системой научных знаний об окружающем мире, способен ориентироваться в ценностях жизни, культуры (ОК-1);
- способен использовать базовые положения математических /естественных/ гуманитарных/ экономических наук при решении профессиональных задач (ОК-2);
- способен приобретать новые знания с большой степенью самостоятельности с использованием современных образовательных и информационных технологий (ОК-3);
- способен понимать и применять традиционные и инновационные идеи, находить подходы к их реализации и участвовать в работе над проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-4);
- способен анализировать и оценивать социально-экономические и культурные последствия новых явлений в науке, технике и технологии, профессиональной сфере (ОК-5);
- способен на научной основе оценивать свой труд, оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности (ОК-6).

- инструментальными (ИК):

- способен воспринимать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и выбирать пути ее достижения (ИК-1);
- способен логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на государственном и официальном языках (ИК-2);
- владеет одним из иностранных языков на уровне социального общения (ИК-3);
- способен осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации (ИК-4);
- владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, навыками работы с компьютером, как средством управления информацией, в том числе в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах (ИК-5);
- способен участвовать в разработке организационных решений (ИК-6).

- социально-личностными и общекультурными (СЛК):

- способен социально взаимодействовать на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявлять уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (СЛК-1);
- умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (СЛК-2);
- способен проявлять готовность к диалогу на основе ценностей гражданского демократического общества, способен занимать активную гражданскую позицию (СЛК-3);
- способен использовать полученные знания, необходимые для здорового образа жизни, охраны природы и рационального использования ресурсов (СЛК-4);
- способен работать в коллективе, в том числе над междисциплинарными проектами (СЛК-5).

б) профессиональными (ПК)

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-3);
- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-4);
- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
- способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-5).

производственно – технологическая деятельность:

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-6);
- владеть современными информационными технологиями, 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-7);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-8);
- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-9).

организационно – управленческая деятельность:

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-10);
- обеспечивает 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-11);
- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-12);
- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-13);
- умеет 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);
- умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-15);

- умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК- 16);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знать способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
- владеет нормативно- правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК -19);
- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
- способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

научно – исследовательская деятельность:

- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

проектная деятельность:

- умеет контролировать качество представляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-26);
- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-27).

маркетинговая деятельность:

- умеет 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-28);
- способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-29).

5.2. Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавра

Основная образовательная программа подготовки бакалавра предусматривает изучение следующих учебных циклов (Таблица 1):

Б.1. – гуманитарный, социальный и экономический цикл;

Б.2. – математический и естественнонаучный цикл;

Б.3. – профессиональный цикл

и разделов:

Б.4. – физическая культура;

Б.5. – практика и/или научно-исследовательская работа.

Каждый цикл дисциплин имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную). Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения или углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин, позволяет студенту продолжить образование на следующем уровне ВПО для получения академической степени «магистр» в соответствии с полученным профилем, получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности. Вариативная (профильная) часть состоит из двух частей:

вузовского компонента и дисциплины по выбору студентов.

Таблица 1

Структура ООП ВПО подготовки бакалавров

Код ЦД ООП	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудоемкость (кредиты)	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, учебников и учебных пособий	Коды формируемых компетенций
Б. 1	<p>Гуманитарный, социальный и экономический цикл</p> <p>Базовая часть В результате изучения базовой части цикла студент должен: знать: - основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития Кыргызстана, место и роль Кыргызстана в современном мире; - основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем. уметь: - самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; - планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа, грамотно строить устную и письменную речь на государственном и официальном языках. владеть: - навыками аргументированного письменного изложения собственной точки зрения; - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного рода рассуждений; - навыками критического восприятия информации; - навыками письменной и устной коммуникации на государственном и официальном языках, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации профессионального назначения.</p>	32-42		
		26-34	Отечественная история, Философия, Иностранный язык, Кыргызский язык, Русский язык и др.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ИК – 1 ИК – 2 ИК – 3 ИК – 4 ИК – 5 ИК – 6 СЛК- 1 СЛК- 2 СЛК- 3 СЛК- 4 СЛК- 5 ПК- 1

	Вариативная часть			
Б. 2.	Математический и естественнонаучный цикл	40-45		
	<p>Базовая часть</p> <p>В результате изучения базовой части цикла студент должен иметь представление</p> <p>о математике как особом способе познания мира, общности ее понятий и представлений;</p> <p>о математическом моделировании;</p> <p>об информации, методах ее хранения, обработки и передачи; о правовом регулировании отношений в сфере защиты информации и государственной тайны в Кыргызской Республике; об организационных, инженерно-технических и иных мерах защиты информации, в том числе сведений, составляющих государственную тайну;</p> <p>о фундаментальном единстве естественных наук, незавершенности естествознания и возможности его дальнейшего развития;</p> <p>о дискретности и непрерывности в природе;</p> <p>о соотношении порядка и беспорядка в природе, упорядоченности строения объектов, переходах в неупорядоченное состояние и наоборот; о динамических и статических закономерностях в природе; о вероятности как объективной характеристике природных систем; об изменениях и их специфичности в различных разделах естествознания;</p> <p>о принципах симметрии и законах сохранения;</p> <p>о соотношениях эмпирического и теоретического в познании; о состояниях в природе и их изменениях со временем;</p> <p>об индивидуальном и коллективном поведении объектов в природе; о времени в естествознании;</p> <p>об основных химических системах и процессах; о взаимосвязи между свойствами химической системы, природой веществ и их реакционной способностью;</p> <p>о методах химической идентификации и определения веществ; об особенностях биологической формы организации материи, принципах воспроизводства и развития живых систем; о Вселенной в целом как физическом объекте и ее эволюции; о биосфере и направлении ее эволюции; о целостности и гомеостазе живых систем; о взаимодействии организма и среды, сообществах организмов, экосистемах; об экологических принципах охраны природы и рациональном природопользовании, перспективах создания неразрушающих природу</p>	28-33	<p>Математика</p> <p>Физика</p> <p>Информатика</p> <p>Химия</p> <p>Экология</p>	<p>ПК-1</p> <p>ПК- 3</p> <p>ПК- 5</p> <p>ПК- 7</p> <p>ПК-11</p> <p>ПК- 21</p> <p>ПК- 24</p>

	<p>технологий; о новейших открытиях естествознания, перспективах их использования для построения технических устройств; о физическом, химическом и биологическом моделировании; о последствиях своей профессиональной деятельности с точки зрения единства биосферы и биосоциальной природы человека; уметь оценивать численные порядки величин, характерных для различных разделов естествознания.</p> <p>знать и уметь: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, математической статистики; математические модели простейших систем и процессов в естествознании и технике; вероятностные модели для конкретных процессов и проводить необходимые расчеты в рамках построенной модели; основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма, колебаний и волн, квантовой физики, статистической физики и термодинамики, химических систем, химической термодинамики и кинетики, реакционной способности и веществ, химической идентификации, экологии; методы теоретического и экспериментального исследования в физике, химии, экологии;</p> <p>владеть: математической символикой для выражения количественных и качественных отношений объектов; методами исследования моделей с учетом их иерархической структуры и оценкой пределов применимости полученных результатов; основными приемами обработки экспериментальных данных; навыками аналитического и численного решения алгебраических и обыкновенных дифференциальных уравнений; программирования и использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения; уметь оценивать численные порядки величин, характерных для различных разделов естествознания; методами исследования в физике, химии экологии.</p>			
	Вариативная часть			
Б. 3	<p>Профессиональный цикл</p> <p>Базовая часть В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен</p> <p>знать:</p>	<p>130-160</p> <p>60-85</p>	<p>Начертательная геометрия и инженерная графика;</p>	<p>ИК-1 ИК-2 ПК-1-12 ПК- 17 ПК- 19 ПК- 24</p>

<p>Основные законы механики, основные виды механизмов. Классификация, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов; основы расчетов на прочность и жесткость конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и тепломассообмена; термодинамические процессы и циклы; основные способы энергосбережения; основы теории электрических магнитных цепей и электромагнитного поля; основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья; санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методики расчета основных экономических показателей финансово – хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;</p> <p>уметь: Выполнять расчеты на прочность и жесткость; расчетов деталей машин и механизмов;</p>		<p>Прикладная механика;</p> <p>Электротехника и электроника;</p> <p>Безопасность жизнедеятельности;</p> <p>Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания;</p> <p>Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания;</p> <p>Биохимия;</p> <p>Санитария и гигиена питания;</p> <p>Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья;</p> <p>Физиология питания;</p> <p>Пищевые и биологические активные добавки</p> <p>и др.</p>	<p>ПК- 25 ПК- 27</p>
---	--	--	--------------------------

<p> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную математическую модель; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предубеждению; осуществление технического контроля, разработка технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; </p> <p> Владеть: Навыками решения типовых задач по статистике, кинематике и динамике; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами исследования качества сырья и готовой </p>			
---	--	--	--

	продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.			
	Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза)			
Б. 4	Физическая культура	400 ч		СЛК-4
Б. 5	Учебная, производственная и (или) предквалификационная практики практические навыки и умения определяются ООП вуза	12-15		ИК-1-6 СЛК-1-5 ПК-6-9
Б. 6	Итоговая государственная аттестация	12-15		ОК-1-6 ИК-1-6 СЛК-1-5 ПК-1-29
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		

1. Трудоемкость отдельных дисциплин, входящих в ЦД ООП, задается в интервале до 10 кредитов.

2. Суммарная трудоемкость базовых составляющих ЦД ООП Б.1, Б.2 и Б.3 должна составлять не менее 50% от общей трудоемкости указанных ЦД ООП.

3. Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы. Государственные аттестационные испытания вводятся по усмотрению вуза.

5.3. Требования к условиям реализации ООП подготовки бакалавров

5.3.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ООП подготовки бакалавров обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь ученую степень кандидата, доктора наук и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Доля преподавателей, имеющая степень кандидата или доктора наук, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе должно быть не менее 40%.

До 10 процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению (профилю) на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

5.3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ООП подготовки бакалавров обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Образовательная программа вуза должна включать лабораторные практикумы и практические занятия (определяются с учетом формируемых компетенций).

Должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда не менее 5 наименований отечественных и не менее 3 наименований зарубежных журналов из следующего перечня: «Бизнес и искусство», « Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Вопросы питания», Панорама» «Animal Feed Science and Technology», «European Food Research and Technology», «Journal of Science & Technology & Food», «International Journal of Food Science &».

5.3.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Высшее учебное заведение, реализующее основные образовательные программы подготовки бакалавра, должно располагать материально-технической базой (технологические и исследовательские лаборатории), обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.3.4. Оценка качества подготовки выпускников.

Высшее учебное заведение обязано обеспечивать гарантию качества подготовки, в том числе путем:

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.

Оценка качества освоения основных образовательных программ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются вузом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Вузom должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и другие.

Обучающимся, должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (дипломного проекта), а также требования к государственному экзамену (при наличии) определяются высшим учебным заведением.

Настоящий стандарт по направлению 740300 – Технология продукции и организация общественного питания разработан Учебно-методическим объединением по образованию в области техники и технологии при базовом вузе – Кыргызском государственном техническом университете им. И. Раззакова

Председатель УМО



Сартов Т. Э.

Члены:

1. Супонина Т.А.
ФИО

Председатель секции УМО «Технология и производство продовольственных продуктов и потребительских товаров», к.т.н., профессор КГТУ им. И. Раззакова

2. Джунушалиева Т.Ш.
ФИО

д.х.н., профессор, декан технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова

3. Карпунина Л.И.
ФИО

к.т.н., доцент, заведующий кафедрой «Технология продуктов общественного питания»

4. Тамабаева Б.С.
ФИО

к.т.н., профессор КГТУ им. И. Раззакова

5. Шахгельдян Э.А.
ФИО

инженер-технолог ОСОО «Арто»