

Приложение  
к приказу Министерства образования  
и науки Кыргызской Республики  
от «21» сентября 2021 г.  
№ 1578/1

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

**Квалификация: Бакалавр**

**Бишкек 2021**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящий Государственный образовательный стандарт по направлению **740300 -Технология продукции и организация общественного питания** высшего профессионального образования разработан уполномоченным государственным органом в области образования Кыргызской Республики в соответствии с Законом «Об образовании» и иными нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области образования и утверждён в порядке, определённом Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

Выполнение настоящего Государственного образовательного стандарта является обязательным для всех вузов, реализующих профессиональные образовательные программы по подготовке бакалавров, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

### 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" и международными договорами в сфере высшего профессионального образования, вступившими в силу в установленном законом порядке, участницей которых является Кыргызская Республика:

- **основная образовательная программа** - совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующему направлению подготовки;
- **направление подготовки** - совокупность образовательных программ для подготовки кадров с высшим профессиональным образованием (специалистов, бакалавров и магистров) различных профилей, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки;
- **профиль** - направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;
- **компетенция** – заранее заданное социальное требование (норма) к образовательной подготовке ученика (обучаемого), необходимой для его эффективной продуктивной деятельности в определенной сфере;
- **бакалавр** – уровень квалификации высшего профессионального образования, дающий право для поступления в магистратуру и осуществления профессиональной деятельности;
- **магистр** – уровень квалификации высшего профессионального образования, дающий право для поступления в аспирантуру и (или) в базовую докторантуру (PhD/по профилю) и осуществления профессиональной деятельности;
- **кредит** - условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы;
- **результаты обучения** - компетенции, приобретенные в результате обучения по основной образовательной программе/ модулю;
- **общенаучные компетенции** – представляют собой характеристики, являющиеся общими для всех (или большинства) видов профессиональной деятельности: способность к обучению, анализу и синтезу и т.д.;
- **инструментальные компетенции** – включают когнитивные способности, способность понимать и использовать идеи и соображения; методологические способности, способность понимать и управлять окружающей средой, организовывать время, выстраивать стратегии обучения, принятия решений и разрешения проблем; технологические умения, умения, связанные с использованием техники, компьютерные навыки и способности информационного управления; лингвистические умения, коммуникативные компетенции;
- **социально-личностные и общекультурные компетенции** – индивидуальные способности, связанные с умением выражать чувства и отношения, критическим осмыслением и способностью к самокритике, а также социальные навыки, связанные с

процессами социального взаимодействия и сотрудничества, умением работать в группах, принимать социальные и этические обязательства;

- **профессиональный стандарт** - основополагающий документ, определяющий в рамках конкретного вида профессиональной деятельности требования к ее содержанию и качеству и описывающий качественный уровень квалификации сотрудника, которому тот обязан соответствовать, чтобы по праву занимать свое место в штате любой организации, вне зависимости от рода ее деятельности.

### 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;

**ОК** - общенаучные компетенции;

**ИК** - инструментальные компетенции;

**СЛК** - социально-личностные и общекультурные компетенции

**ПК** - профессиональные компетенции.

## 2. Область применения

2.1. Настоящий Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (далее - ГОС ВПО) представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации ООП по направлению подготовки бакалавров 740300 – Технология продукции и организация общественного питания 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 форм собственности и ведомственной принадлежности, имеющих лицензию по соответствующему направлению подготовки бакалавров на территории Кыргызской Республики.

2.2. Основными пользователями ГОС ВПО по направлению 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;

- аккредитационные агентства, осуществляющие аккредитацию образовательных программ и организаций.

### **2.3. Требования к уровню подготовленности абитуриентов**

2.3.1. Уровень образования абитуриента, претендующего на получение высшего профессионального образования с присвоением квалификации «бакалавр», - среднее общее образование или среднее профессиональное (или высшее профессиональное) образование.

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

### **3. Общая характеристика направления подготовки**

3.1. В Кыргызской Республике по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания реализуются следующие:

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

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

Выпускникам ВУЗов, полностью освоившим ОПП ВПО по подготовке магистров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдается диплом о высшем образовании с присвоением квалификации «магистр».

Профили ООП ВПО в рамках направления подготовки бакалавров определяются вузом на основе отраслевых/секторальных рамок квалификаций (при наличии).

3.2. Нормативный срок освоения ОПП ВПО по подготовке бакалавров направления 740300 – Технология продукции и организация общественного питания на базе среднего общего образования при очной форме обучения составляет не менее 4 лет.

Сроки освоения ООП ВПО по подготовке бакалавров по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения увеличиваются вузом от шести месяцев до одного года относительно установленного нормативного срока освоения при очной форме обучения.

Лицам, имеющим среднее профессиональное образование соответствующего профиля или высшее профессиональное образование, предоставляется право на освоение ООП ВПО по подготовке бакалавра по ускоренным программам. Срок обучения при реализации ускоренных программ определяется по результатам перееаттестации (перезачета) полностью или частично результатов обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и (или) отдельным практикам, освоенным (пройденным) студентом при получении среднего профессионального образования и (или) высшего образования по иной образовательной программе.

Соответствие профиля среднего профессионального образования профилю высшего профессионального образования определяется вузом самостоятельно.

Сроки освоения ООП ВПО по подготовке бакалавров на базе среднего профессионального образования по очной форме обучения в рамках реализации ускоренных программ составляют не менее 3 лет.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы получения образования, срок обучения устанавливается вузом самостоятельно.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья, вуз вправе продлить срок по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы получения образования.

Иные нормативные сроки освоения ООП ВПО по направлению подготовки бакалавров и магистров устанавливаются Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

3.3. Общая трудоемкость освоения ООП ВПО подготовки бакалавров равна не менее 240 кредитов.

Трудоемкость ООП ВПО по очной форме обучения за учебный год равна не менее 60 кредитов.

Трудоемкость одного учебного семестра равна не менее 30 кредитам (при двухсеместровом построении учебного процесса).

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

Трудоемкость ООП по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения за учебный год составляет не менее 48 кредитов. Трудоемкость завершающего года обучения определяется с учетом необходимости обеспечения общей трудоемкости ООП.

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 подготовка бакалавров к разносторонней профессиональной деятельности в сфере пищевой промышленности, услуг общественного питания и торговли по внедрению видов сырья, разработке и утверждению рецептов на блюда, изготовлению кондитерских и кулинарных изделий, путем развития у студентов универсальных и профессиональных компетенций, ориентированных на достижение результата в практической деятельности.

3.4.2. В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** является формирование социально-личностных качеств, способствующих укреплению их нравственности, целеустремленности, 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:

- Образование и научные исследования;
- Производство пищевых продуктов;
- Сервис и оказание услуг населению;
- Оптовая и розничная торговля;
- Складирование и хранение пищевого сырья и продуктов.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.6. Объекты профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** являются:

- государственная политика в области здорового питания населения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- нормативно-техническая документация, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- управление и администрирование предприятием/сетью предприятий питания;
- учебно-методическая документация, образовательный процесс, обучающиеся, процесс образования и воспитания, технологии образования, в т.ч. цифровые.

3.7. Виды профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная;
- научно-исследовательская;

- маркетинговая;
- педагогическая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым, в основном готовится выпускник, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой вузом на основании соответствующего профессионального стандарта (при наличии) или совместно с заинтересованными работодателями.

### 3.8. Задачи профессиональной деятельности выпускников.

Задачи профессиональной деятельности бакалавра в соответствии с видами профессиональной деятельности:

#### **- производственно-технологическая деятельность:**

- организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- разработка, реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевого сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания, проведение стандартных и сертификационных испытаний;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность и рентабельность предприятия, внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

#### **- экспериментально-исследовательская деятельность:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

#### **- организационно-управленческая деятельность:**

- организация документооборота по производству, контроль финансовых и материальных ресурсов;
- определение объема затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятия питания, оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков, организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства, выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания, операционное планирование на предприятии;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания, организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия по сегментам рынка;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

#### **научно-исследовательская деятельность:**

- проведение исследований и 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;
- расчетно-проектная деятельность:**
- чтение чертежей, оценка и контроль качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
  - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование, реконструкцию и модернизацию предприятия питания, определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
  - 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, продукции питания;
  - выявление требования потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формировать потребительский спрос и прогнозировать объемов продаж;
  - разработка предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке;
- педагогическая деятельность:**
- разработка учебно-методической документации и ведение занятий по кулинарии в организациях образования;
  - проведение воспитательной и кружковой работы в организациях образования;
  - ассистирование при проведении лабораторных занятий в организациях образования.

#### **4. Общие требования к условиям реализации ОПП**

4.1. Общие требования к правам и обязанностям ВУЗа при реализации ОПП.

4.1.1 ВУЗы самостоятельно разрабатывают ООП по направлению подготовки. ООП разрабатывается на основе соответствующего ГОС по направлению подготовки Кыргызской Республики и утверждается ученым советом вуза.

ВУЗы обязаны не реже одного раза в 5 лет 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 должна включать их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Требования к аттестации студентов и выпускников, к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяются вузом с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников вузов.

4.1.3. При разработке ООП должны быть определены возможности вуза в формировании социально-личностных компетенций выпускников (например, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельного характера). Вуз обязан сформировать социокультурную среду вуза, создать условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Вуз обязан способствовать 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 вуза должна содержать дисциплины по выбору студента. Порядок формирования дисциплин по выбору студента устанавливает Ученый Совет вуза.

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

4.1.6. Вуз обязан ознакомить 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, 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 ГОС с учетом уровня ВПО и специфики направления подготовки и составляет не менее 35% от общего объема, выделенного на изучение каждой учебной дисциплины.

В часы, отводимые на самостоятельную работу по учебной дисциплине, включается время, предусмотренное на подготовку к экзамену по данной учебной дисциплине (модулю).

- 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 не менее 7 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 **740300 – Технология продукции и организация общественного питания** с присвоением квалификации «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 3.4. и 3.8. настоящего ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

#### **а) универсальными:**

- *общенаучными (ОК):*

- Способен критически оценивать и использовать научные знания об окружающем мире, ориентироваться в ценностях жизни, культуры и занимать активную гражданскую позицию, проявлять уважение к людям и толерантность (ОК1);

- *инструментальными (ИК):*

- Способен вести деловое общение на государственном, официальном и на одном из иностранных языков в области работы и обучения (ИК1);

- Способен приобретать и применять новые знания с использованием информационных технологий для решения сложных проблем в области работы и обучения (ИК2);

- Способен использовать предпринимательские знания и навыки в профессиональной деятельности (ИК3);

- *социально-личностными и общекультурными (СЛК):*

- Способен обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности отдельных лиц или групп (СЛК1);

#### **б) профессиональными (ПК):**

- *общепрофессиональные:*

- Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

#### **Производственно-технологическая деятельность:**

- способен оформлять документы для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания, организовать документооборот по производству на предприятии питания и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-2);

- способен применять методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-3);

- способен применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции (ПК-4);

- способен применять современные информационные технологии в своей предметной области (ПК-5);

- способен обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-6);

- способен применять основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности, способен соблюдать правила

производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; способен измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-7);

***Экспериментально-исследовательская деятельность:***

- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций, участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в предприятия питания (ПК-8);

***Организационно-управленческая деятельность:***

- способен оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков, организовывать систему товародвижения и создавать необходимые условия для хранения, складирования и перемещения продуктов (ПК- 9);
- способен устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства, по организации и контролю реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания (ПК- 10);
- способен осуществлять контроль финансовых и материальных ресурсов при производстве продукции и услуг общественного питания (ПК- 11);
- способен осуществлять технологический контроль и управление качеством производства продукции питания, определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания (ПК- 12);
- способен организовать деятельность коллектива, проводить оценку состояния социально-психологического климата в коллективе, мотивировать и стимулировать работников производства (ПК- 13);

***Маркетинговая деятельность:***

- способен формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания (ПК- 14);
- способен анализировать потребительский спрос, формировать ассортимент продукции и прогнозировать объем продаж, рекламировать продукцию и услуги (ПК- 15);

***Педагогическая деятельность:***

- способен разрабатывать учебно-методическую документацию для ведения занятий в образовательных организациях среднего общего образования, начального и среднего профессионального образования, на курсах, кружках по кулинарии в рамках программ дополнительного образования детей и взрослых (ПК-16);
- способен планировать и вести занятия в образовательных организациях среднего общего образования, начального и среднего профессионального образования, на курсах, кружках по кулинарии с применением современных технологий обучения и с учетом возрастных особенностей обучающихся (ПК-17);
- способен ассистировать при проведении лабораторных занятий в образовательных организациях профессионального образования (ПК-18);

При разработке образовательной программы подготовки бакалавра все универсальные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована данная программа, включатся в набор требуемых результатов обучения программы. В процессе подготовки обучающийся может приобрести другие (специальные профессиональные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

Профиль определяется дополнительными специальными профессиональными компетенциями в количестве не более 5 наименований и определяется вузом самостоятельно. Перечень профилей утверждается УМО.

Перечни дополнительных компетенций определяются на основании национальной рамки квалификаций, отраслевых/секторальных рамок квалификаций и профессиональных стандартов (при наличии).

## 5.2 Требования к структуре ООП бакалавров

Структура ООП подготовки бакалавров включает следующие блоки:

- Блок 1: «Дисциплины (модули)»
- Блок 2: «Практика»
- Блок 3: «Государственная итоговая аттестация»

Структура ООП подготовки бакалавров		Объем ООП подготовки бакалавров и ее блоков в кредитах
Блок 1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл Математический и естественнонаучный цикл III. Профессиональный цикл <b>Итого:</b>	20-35 30-45 85-135 <b>165-215</b>
Блок 2	Практика	15-60
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	10-15
<b>Объем ООП ВПО по подготовке бакалавров</b>		<b>240</b>

Вуз разрабатывает ООП подготовки бакалавра в соответствии с требованиями ГОС и несет ответственность за достижение результатов обучения в соответствии с национальной рамкой квалификаций.

Набор дисциплин (модулей) и их трудоемкость, которые относятся к каждому блоку ООП подготовки бакалавра, вуз определяет самостоятельно в установленном для блока объеме, с учетом требований к результатам ее освоения, в виде совокупности результатов обучения, предусмотренных национальной рамкой квалификаций.

5.2.1. ООП подготовки бакалавров должна обеспечить реализацию:

- обязательных дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, перечень и трудоемкость которых определяются уполномоченным государственным органом в области образования и науки Кыргызской Республики. Содержание и порядок реализации указанных дисциплин устанавливаются ГОС ВПО по соответствующему направлению подготовки бакалавра;

- дисциплин по физической культуре и спорту, в объеме не менее 360 часов, которые являются обязательными для освоения, но не переводятся в кредиты и не включаются в объем ООП подготовки бакалавров.

5.2.2. Блок 2 «Практика» включает учебную практику (ознакомительная, технологическая, научно-исследовательская работа) и производственную (проектная, эксплуатационная, педагогическая, научно-исследовательская работа) практику.

Вуз вправе выбрать один или несколько типов практики, также может установить дополнительный тип практики в пределах установленных кредитов.

5.2.3. Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственных экзаменов, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (если вуз включил выпускную квалификационную работу в состав итоговой государственной аттестации).

5.2.4. В рамках ООП подготовки бакалавров выделяется обязательная и элективная часть.

К обязательной части ООП подготовки бакалавра относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общенаучных, универсальных, социально-личностных, общекультурных и профессиональных компетенций, с учетом уровней национальной рамки квалификаций.

Объем обязательной части, без учета объема государственной аттестации, должен составлять не более 50% общего объема ООП подготовки бакалавров.

В элективной части ООП подготовки бакалавров студенты могут выбрать дисциплины по соответствующему направлению, также допускается выбор дисциплин из ООП подготовки бакалавров других направлений.

5.2.5. Вуз должен предоставлять лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможность обучения по ООП подготовки бакалавров, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц, кроме ООП, предусматривающих противопоказания к обучению по состоянию здоровья.

### **5.3. Требования к условиям реализации ООП подготовки бакалавров**

#### **5.3.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ООП подготовки бакалавров, должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими 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 дисциплин, лекции по которым читаются преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, должна составлять не менее 40 % от общего количества дисциплин.

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 должна обеспечиваться 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 электронным ресурсам библиотечного фонда не менее 5 журналов, публикующие результаты исследований и инноваций в соответствующих областях профессиональной деятельности (по профилю подготовки).

### **5.3.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Вуз, реализующий ООП подготовки бакалавров, должен располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом вуза, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Вуз должен иметь минимально-необходимый перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП подготовки бакалавров:

- аудитории, оснащенные современными стендами, наглядными пособиями, интерактивной доской, приборами, мультимедиа-проектором;
- компьютерные кабинеты, оснащенные необходимым количеством современных компьютеров, объединенных в единую локальную сеть и оснащенных интернетом, в том числе беспроводным Wi Fi.

Минимальные требования к МТБ и информационному обеспечению для реализации универсальных компетенций выпускников технических направлений:

1) наличие аудиторий, лабораторий и их оснащение:

- по информатике (наглядные пособия, персональные компьютеры 1:6);
- по физике (наглядные пособия, приборы);
- по химии (наглядные пособия, приборы);
- по теоретическим основам электротехники (наглядные пособия, приборы);

2) наличие других помещений:

- спортивный зал;
- библиотека (электронная библиотека), читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

3) наличие столовой и медпункта.

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП подготовки бакалавра включает специальные лаборатории, позволяющие изучать производственные и технологические процессы получения продукции общественного питания:

- физико-химическая лаборатория по специальным дисциплинам, оснащенная приборами для проведения физико-химических анализов (термостат, иономер, фотоэлектроколориметр, центрифуга, сушильный аппарат, прибор Чижовой, рефрактометр, водяная баня, муфельная печь, аквадистиллятор, рН-метр и т.д), реактивами, инвентарем и лабораторной посудой;
- мини-ресторан для организации производства и обслуживания для проведения практических и лабораторных занятий (сервис для сервировки столов, скатерти, салфетки и стеклянная посуда для всех видов обслуживания);
- лаборатория по технологии производства полуфабрикатов и продукции питания для приготовления продукции, оснащенная специальным малогабаритным технологическим оборудованием (тестомесильная машина, духовая печь, производственные электроплиты, электротен, холодильник, микроволновая печь, столы производственные, мясорубка, фритюрница и т.д.), инвентарем и инструментами;
- база действующих предприятий общественного питания, гостиничных комплексов для прохождения всех видов практик, формирующих практические компетенции у студентов в соответствии с профилем ООП вуза.

### **5.3.4. Оценка качества подготовки выпускников**

Оценка качества освоения ООП 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 по соответствующей дисциплине.

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.

Вузом 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.

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

Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственных экзаменов, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (если вуз включил выпускную квалификационную работу в состав итоговой государственной аттестации).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к государственному экзамену определяются высшим учебным заведением.

Настоящий Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования 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



Чыныбаев М.К.

Руководитель секции  
УМО №4 «Технология и производство  
продовольственных продуктов и  
потребительских товаров»

  
Рысбаева И.А.

Заместитель руководителя секции

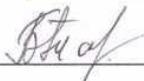
  
Джамакеева А.Дж.

Члены УМО:

Декан технологического факультета,  
д.х.н., проф.

  
Джунушалиева Т.Ш.

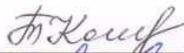
к.т.н., профессор КГТУ им. И.Раззакова

  
Тамабаева Б.С.

Начальник лаборатории испытаний пищевой  
и сельхозпродукции БЦИСМ ЦСМ при МЭ КР,  
к.т.н., с.н.с.

  
Аксупова А.М.

Заведующая кафедрой «740300 «Технология  
продукции и организация общественного питания»,  
к.т.н., доц.

  
Кожоева Т.Р.

Генеральный директор ОсОО «Кыргызобшепит»

  
Мишин Д.А.

