

УДК 378.14

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ
ФГОС ВО 3++**

Новикова Ирина Михайловна

кандидат технических наук, старший преподаватель

tditv2012@yandex.ru

Блинникова Ольга Михайловна

кандидат технических наук, заведующий кафедрой

o.blinnikova@yandex.ru

Федорук Анна Тимофеевна

заведующий лабораторией

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье рассмотрен процесс формирования профессиональных компетенций направления подготовки 19.04.03 Технология продукции и организация общественного питания при реализации ФГОС 3++, а также приведены профессиональные компетенции, разработанные коллективом кафедры технологии продуктов питания и товароведения совместно с ведущими работодателями Тамбовской области

Ключевые слова: профессиональный стандарт, федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, компетенции.

В настоящее время происходит переход обучения по программам высшего образования на актуализированные федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, в которых области и сферы профессиональной деятельности сопряжены с рекомендованными профессиональными стандартами, включенными в реестр Минтруда России [2, 4, 5, 9].

В соответствии с подпунктом 4.2.38 пункта 4.2 Положения о Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 15 июня 2018 г. № 682 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, №26, ст. 3851; 2020, №13, ст. 1944), и пунктом 27 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 12 апреля 2019 г. № 434 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2019, № 16, ст. 1942), утвердили федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, так называемый ФГОС 3++.

Согласно данному документу, обучающиеся должны освоить компетенции и индикаторы их достижений, раскрывающие знания, умения и навыки компетенций:

- универсальных, которые представлены во ФГОС ВО 3++ и предназначены для укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология;

- общепрофессиональных компетенций, также представленных в ФГОС 3++ для данного направления подготовки;

- профессиональных компетенций, которые, согласно ФГОС 3++, определяются организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, и устанавливаются в соответствии с приказом Минтруда России от 29.09.2014 №

667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» [14].

Согласно приказу Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047: «выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять свою профессиональную деятельность по трем группам реестра профессиональных стандартов»:

1 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

При реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ профессиональные компетенции формируются на основе профстандарта группы «Пищевая промышленность», код профессиональной деятельности 22.005, «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», трудовые функции и действия которого соответствуют профессиональной деятельности выпускников данного направления подготовки.

Данный профессиональный стандарт предусматривает основной вид профессиональной деятельности: «разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» для всех уровней подготовки. По данному виду деятельности профессорско-преподавательский состав кафедры технологии продуктов питания и товароведения имеет внушительные инновационные разработки, освещенные в отечественных и международных публикациях [1-3, 6-8, 11, 12, 16-18].

Для уровня подготовки – бакалавриат, в данном профессиональном стандарте выделены одна обобщающая трудовая функция: «Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов», которая выделяет три основные трудовые функции:

- D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов [10, 15].

На основании ФГОС ВО и профессионального стандарта сотрудниками кафедры технологии продуктов питания и товароведения совместно с ведущими работодателями Тамбовской области были составлены профессиональные компетенции (ПК) соответствующие профессиональной деятельности выпускника уровня высшего образования - бакалавриат:

ПК-1 способен использовать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 способен управлять информацией с использованием стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства;

ПК-3 знает правила техники безопасности, технологические параметры и режимы производства продукции, умеет соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования;

ПК-4 способен к проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания;

ПК-5 способен проводить расчеты для проектирования производства пищевых продуктов, технологических линий с использованием систем проектирования и программного обеспечения;

ПК-6 способен разрабатывать документацию по внедрению технологического процесса и организации производства продукции общественного питания;

ПК-7 способен проводить исследования на базе стандартных испытаний в целях соответствия требованиям нормативных технических документов;

ПК-8 способен проводить маркетинговое исследование отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции питания;

ПК-9 способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции питания;

ПК-10 способен производить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в организации производства продукции общественного питания;

ПК-11 способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест предприятий питания.

В результате освоения основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания совокупность универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций позволит выпускнику способность осуществлять свою профессиональную деятельность и решать задачи своей профессиональной деятельности в пищевой промышленности.

Список литературы:

1. Блинникова, О.М. Использование сушеных ягод жимолости для обогащения пищевых продуктов / О.М. Блинникова // Сб.: Импортозамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки

сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием, 2019. - С. 375-381.

2. Блинникова, О.М. Повышение пищевой ценности овсяного печенья / О.М. Блинникова, И.М. Новикова, Л.Г. Елисеева // Сб.: Современные проблемы техники и технологии пищевых производств. Материалы XX Международной научно-практической конференции. - 2019. - С. 75-78.

3. Елисеева, Л.Г. Комплексная оценка потребительских характеристик ягод земляники садовой, выращенной в условиях ЦЧР / Л.Г. Елисеева, О.М. Блинникова, Е.Л. Пехташева // Товаровед продовольственных товаров. - 2011. - № 11. - С. 31-36.

4. Кириллова, С.С. Актуальные вопросы методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся / С.С. Кириллова // Сб.: Обеспечение качества подготовки обучающихся по основным образовательным программам с учетом актуализированных ФГОС ВО (3++) и ФГОС СПО (ТОП-50): материалы Всероссийской (национальной) научно-методической конференции, 2018. – С. 42- 45.

5. Манаенкова, М.П. Компетенции и компетентность: проблемы профессиональной подготовки / М.П. Манаенкова // Социально-экономические явления и процессы. – 2014. – № 3. – С. 205-208.

6. Моделирование и оценка потребительских свойств обогащенного йогурта / О.М. Блинникова, И.М. Новикова, Л.Г. Елисеева, М.А. Горчакова // Наука и Образование. - 2018. - Т. 1. - № 1. - С. 53.

7. Новикова, И.М. Использование плодово-ягодного сырья в кондитерском производстве / И.М. Новикова, О.М. Блинникова // Наука и Образование. - 2018. - Т. 1. - № 1. - С. 52.

8. Новикова, И.М. Основные тенденции использования плодово-ягодного сырья в кондитерском производстве / И.М. Новикова, О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева // Сб.: Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XX Международной научно-практической конференции, 2019. - С. 255-257.

9. Попова, В.Б. Проблемные аспекты перехода на актуализированные федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования по экономическим направлениям подготовки / В.Б. Попова // Наука и Образование. - 2020. - Т. 3. - № 4. – С. 222.

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» от 15 июня 2020 года № 329н

11. Разработка инновационной ресурсосберегающей технологии переработки фруктов и овощей / О.В. Перфилова, Г.О. Магомедов, В.А. Бабушкин, Ю.А. Бочарова, А.В. Озерова // Наука и Образование. - 2019. - Т. 2. - № 1. - С. 40.

12. Социальная значимость создания продуктов для здорового и функционального питания с использованием вторичного фруктово-овощного сырья / Перфилова О.В., Магомедов Г.О., Бабушкин В.А., Власова О.Г., Зеленская А.А. // Наука и Образование. - 2019. – Т. 2. - № 1. - С. 41.

13. Третьякова, Е.Н. Компетентностный подход в высшем образовании в аграрном вузе / Е.Н. Третьякова, И.Б. Кирина, Я.А. Третьякова // Наука и Образование. – Мичуринск, 2020. – Т. 3. – № 1. – С. 60.

14. Федеральные государственные образовательные стандарты [Электронный ресурс]. URL: минобрнауки. рф (дата обращения 20.01.2021)

15. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Утв. приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047.

16. Krasnikova, E.S. The influence of composite flour mixtures on *saccharomyces cerevisiae* biotechnological properties and bread quality / E.S. Krasnikova, A.V. Krasnikov, V.A. Babushkin // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – Krasnoyarsk: Krasnoyarsk Science and

Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations, 2020. - С. 22008.

17. Production technology and mathematical method for modeling the formulation of fruit and jelly candies enriched with collagen / O.M. Blinnikova, V.A. Babushkin, V.V. Akindinov [et al] / В сборнике: IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. – Krasnoyarsk: Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations, 2020. - С. 52036.

18. Quality of jelly marmalade from fruit and vegetable semi-finished products / O.V. Perfilova, V.A. Babushkin, G.O. Magomedov, M.G. Magomedov // International Journal of Pharmaceutical Research. - 2018. - Т. 10. - № 4. - С. 721-724.

UDC 378.14

**FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCIES IN THE AREA OF
TRAINING 19.04.03 PRODUCT TECHNOLOGY AND CATERING DURING
THE IMPLEMENTATION OF GEF VO 3 + +**

Novikova Irina Mikhailovna

Candidate of Technical Sciences, Senior Lecturer

tditv2012@yandex.ru

Blinnikova Olga Mikhailovna

Candidate of Technical Sciences, Head of the Department

o.blinnikova@yandex.ru

Fedoruk Anna Timofeevna

laboratory manager

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. the article considers the process of formation of professional competencies of the direction of training 19.04.03 Product technology and organization of public catering during the implementation of GEF 3 + +, as well as professional competencies developed by the team of the Department of Food Technology and Commodity Science together with leading employers of the Tambov region.

Key words: professional standard, federal state educational standard of higher education, competence.