#### АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» ВЛАДИМИРСКИЙ ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом

протокол от «/8» впреля 2022 г. № 8 Ректор Набиева А.Р

\_\_ Набиева А.Р

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания

> Квалификация Бакалавр

для набора 2022 года

Типы задач профессиональной деятельности:

технологический; организационно-управленческий; проектный

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования — программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». — Владимир: Владимирский филиал Российского университета кооперации, 2022.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции И организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в питания» разработана соответствии В c Федерального государственного образовательного стандарта образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1047, профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 2020 года 329н, профессионального стандарта кнои утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н.

Основная профессиональная образовательная прокрамма разработана совместно с представителями работодателей:

«Denle

Генеральный директор ООО «Вектра»

И.Н. Сергеев

Директор ООО «Дельта»

В.А. Шульгина

обсуждена и рекомендована утверждению решением кафедры современного образования от 25.02.2022 г., протокол № 7

**одобрена** Научно-методическим советом университета от 04.03.2022 г., протокол № 4.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации 18.04.2022 г., протокол №8

### СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной	5
программы	
1. Общие положения	5
1.1. Описание основной профессиональной образовательной	5
программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация,	
формы обучения, срок получения образования	
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.3. Нормативные документы для разработки основной	6
профессиональной образовательной программы	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности	9
выпускников	
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной	10
программы	
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их	12
достижения	
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их	14
достижения	
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их	15
достижения	
5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной	18
профессиональной образовательной программе высшего образования	
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и	22
подготовки обучающихся по образовательной программе	
Приложения	

- I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
  - 1. Общие положения
- 1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 организация Технология продукции И общественного направленность (профиль)/специализация «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (далее – ОПОП, бакалавриата), разработана с учётом профессиональных стандартов, анализа требований профессиональным компетенциям, предъявляемым выпускникам на рынке труда, обобщения передового отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, кооперативы, востребованы выпускники, а также материально-технических и кадровых требований, представленных в ФГОС ВО.

Целью основной профессиональной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профессиональными стандартами.

- В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» является:
- формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих ему успешно работать в области организации производства продуктов питания и обслуживания, умеющего решать нестандартные задачи, принимать организационно-управленческие решения, готового работать в команде и нести ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;
- формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в области организации производства продуктов питания и обслуживания;
- формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания (уровень бакалавриата) имеет направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной, очнозаочной и заочной формах обучения. При реализации образовательной программы могут применяться элементы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Срок получения образования по программе бакалавриата, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) составляет: в очной форме обучения — 4 года; в очно-заочной форме обучения — 4 года 6 месяцев; заочной форме обучения — 4 года 6 месяцев

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, определяется учебным планом (Приложение 1)

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

#### 1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускнику программы бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» присваивается квалификация бакалавр.

### 1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования — программы бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);
- Министерства образования и Российской Приказ науки Федерации от 05 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности образовательным образования программам высшего бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства образования и науки от 17 августа 2020 года № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности.

### 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

### 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность в области 01 Образование и наука, в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; 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.

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

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический, организационно-управленческий, проектный.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- сетевые и крупные предприятия питания, в т.ч. в индустрии туризма;
- крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
  - центральные офисы сети предприятий питания;
- торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;
- предприятия общественного питания кооперативных организаций.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

$N_{\underline{0}}$	Код	Наименование области профессиональной деятельности		
ПП	профессионального	Наименование профессионального стандарта		
	стандарта			
22.	Пищевая промышленно	сть, включая производство напитков и табака		
1	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004)		
		(с изменениями и дополнениями)		
33.	Сервис, оказание	услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,		
пре	доставление персональн	ных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2				
3	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года г., регистрационный № 37510) (с изменениями и дополнениями)		

## 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

~ ~	_		
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по	деятельности		деятельности (или
Реестру Минтруда)			области знания)
22. Пищевая	Технологический	Способен осуществлять	основное
промышленность,		технологическое обеспечение	производство
включая		производства продукции	продукции
производство		общественного питания	общественного
напитков и табака		массового изготовления и	питания массового
		специализированных	изготовления и
		пищевых продуктов	специализированных
			пищевых продуктов
	Технологический	Способен осуществлять	основное
		контроль и оценку	производство по
		эффективности процессов	организации питания
		основного производства	
		организации питания	
	Технологический	Способен планировать,	процессы основного
22 Compres exercises		организовывать и	производства
33. Сервис, оказание		координировать процессы	организации питания
услуг населению (торговля,		основного производства	
` •		организации питания,	
техническое		соблюдая технологии	
обслуживание,		приготовления блюд,	
ремонт, предоставление		напитков, кулинарных	
^		изделий	
персональных услуг, услуги	Организационно-	Способен управлять	деятельность
гостеприимства,	управленческий	персоналом департаментов	департаментов
общественное		(служб, отделов) предприятия	(служб, отделов)
питание и пр.)		питания	предприятия
питание и пр.)			питания
	Проектный	Способен разработать систему	технологические
	-	мероприятий по повышению	процессы
		эффективности	производства
		технологических процессов	продукции
		производства продукции	общественного
		общественного питания	питания

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника (ТФ):

Код	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	
профессионального			
стандарта			
22.005	С Организационно-	С/01.5 Организационное обеспечение	
	технологическое	производства продукции общественного	
	обеспечение производства	питания массового изготовления и	
	продукции общественного	специализированных пищевых продуктов	
	питания массового	С/02.5 Технологическое обеспечение	
	изготовления и	производства продукции общественного	
	специализированных	питания массового изготовления и	
	пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов	
	D Оперативное управление	С/02.6 Организация ведения	

	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов С/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов С/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33.011	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады поваров С/03.05 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
	D Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
33.008	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

### 3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее		
		блоков (з.е.)		
Блок 1	Дисциплины (модули)	204 з.е.		
Блок 2	Практика	27 з.е.		
Блок 3 Государственная итоговая		9 s.e.		
аттестация				
Объём программы бакалавриата		240		

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 2 з.е.;
- в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся:

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту;
- обязательные дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 30 процентов общего объема программы бакалавриата.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.
- В Блок 2 «Практика» программы *бакалавриата* входят учебная и производственная практики (далее практики):
  - 1) типы учебной практики:
  - Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная практика
  - Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая
  - 2) типы производственной практики:
  - Б2.В.01(П) Производственная практика, технологическая практика
- Б2.В.02(П) Производственная практика, организационноуправленческая
- Б2.В.03(Пд) Производственная практика, преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

2) подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

# 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их

достижения

Категория (группа) Код и наименование		Код и наименование индикатора достижения		
универсальных	универсальной	универсальной компетенции		
компетенций	компетенции	ymidepeasibilen keimietengin		
Системное и	УК-1 Способен	УК-1.1. Способен анализировать поставленную		
критическое мышление	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения	задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи УК-1.2. Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи		
	поставленных задач	УК-1.3. Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений УК-1.4 Способен находить рациональные идеи для решения поставленных задач		
Разработка и	УК-2 Способен	УК-2.1. Способен определять совокупность		
реализация	определять круг задач в	взаимосвязанных задач, обеспечивающих		
проектов	рамках поставленной цели и выбирать	достижение цели с учётом действующих правовых норм		
	оптимальные способы	УК-2.2. Способен оценивать потребность в		
	их решения, исходя из действующих правовых	ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности		
	норм, имеющихся	УК-2.3. Способен выявлять и анализировать		
	ресурсов и ограничений	различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм		
		УК-2.4. Способен оценивать вероятные риски и		
		ограничения при выборе решения поставленных		
		задач исходя из действующих правовых норм		
Командная работа	УК-3 Способен	УК-3.1. Способен применять понятия и методы		
и лидерство	осуществлять	конфликтологии, технологии межличностной и		
	социальное	групповой коммуникации в деловом		
	взаимодействие и	взаимодействии		
	реализовывать свою	УК-3.2. Способен на основе методов и норм		
	роль в команде	социального взаимодействия определять свою роль		
		в команде		
		УК-3.3. Способен устанавливать и поддерживать		
		контакты, исходя из реализации своей роли в		
		команде для достижения заданного результата		
Коммуникация	УК-4 Способен	УК-4.1. Способен логически и грамматически		
	осуществлять деловую	верно строить устную и письменную речь		
	коммуникацию в устной	УК-4.2. Способен выполнять перевод текстов с		
	и письменной формах	иностранного (-ых) на государственный язык, а		
	на государственном языке Российской	также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)		
	Федерации и	УК-4.3. Способен осуществлять деловую		
	иностранном(ых)	переписку на русском языке и иностранном(ых)		
	языке(ах)	языке(ах), учитывая особенности стилистики		
		официальных и неофициальных писем		
Межкультурное	УК-5 Способен	УК-5.1. Способен формулировать собственную		
взаимодействие	воспринимать	гражданскую и мировоззренческую позицию на		
· ·	boomphimmarb			
	межкультурное	основе философских знаний и социально-		
	-			

	историческом,	социальные и культурные различия, уважительно и
	этическом и	бережно относится к историческому наследию и
	философском	культурным традициям
	контекстах	УК-5.3. Способен уважительно относиться к
		историческому наследию и культурным традициям
		различных национальных и социальных групп в
		процессе межкультурного взаимодействия на
		основе знаний основных этапов развития России в
		социально-историческом, этическом и
		философском контекстах
Самоорганизация и	УК-6 Способен	УК-6.1. Способен формулировать задачи,
саморазвитие (в	управлять своим	оценивать свои личные ресурсы, возможности и
том числе здоровье,	временем, выстраивать	ограничения для достижения поставленной цели
сбережение)	и реализовывать	УК-6.2. Способен понимать важность
	траекторию	планирования перспективных целей на различные
	саморазвития на основе	периоды времени, выстраивать и реализовывать
	принципов образования	индивидуальную траекторию саморазвития, этапов
	в течение всей жизни	карьерного роста
		УК-6.3. Способен применять методы и принципы
		саморазвития и самообразования в течение всей
		жизни
Самоорганизация и	УК-7 Способен	УК-7.1. Способен применять средства и методы
саморазвитие (в	поддерживать должный	физической культуры для сохранения и укрепления
том числе здоровье,	уровень физической	здоровья, обеспечения полноценной социальной и
сбережение)	подготовленности для	профессиональной деятельности
	обеспечения	УК-7.2. Способен поддерживать должный уровень
	полноценной	физической подготовленности, соблюдает нормы
	социальной и	здорового образа жизни
	профессиональной	
	деятельности	
Безопасность	УК-8 Способен	УК-8.1. Способен создавать и поддерживать
жизнедеятельности	создавать и	безопасные условия жизнедеятельности в
	поддерживать в	повседневной жизни и в профессиональной
	повседневной жизни и в	деятельности
	профессиональной	УК-8.2. Способен осуществлять действия по
	деятельности	предотвращению возникновения чрезвычайных
	безопасные условия	ситуаций (природного и техногенного
	жизнедеятельности для	происхождения) на рабочем месте, в том числе с
	сохранения природной	применением средств защиты
	среды, обеспечения	УК-8.3. Способен использовать принципы и
	устойчивого развития	способы организации защиты населения от
	общества, в том числе	опасностей, возникающих в мирное время и при
	при угрозе и	ведении военных действий
	возникновении	УК-8.4. Способен поддерживать безопасные
	чрезвычайных ситуаций	условия жизнедеятельности для сохранения
	и военных конфликтов	природной среды и обеспечения устойчивого
Инипозивияя	УК-9 Способен	развития общества VV 0.1 Способом номимати особомности
Инклюзивная	_	УК-9.1 Способен понимать особенности
компетентность	использовать базовые	применения базовых дефектологических знаний в
	дефектологические	социальной и профессиональной сферах
	знания в социальной и	УК-9.2 Способен взаимодействовать в социальной
	профессиональной	и профессиональной сферах с лицами с
	сферах	ограниченными возможностями здоровья и
Экономическая	УК-10 Способен	инвалидами УК-10.1 Способен использовать основные
L ANDHOMMACCKAN	1 3 IV-10 CHOCOUCH	УК-10.1 Способен использовать основные
культура, в том числе финансовая	принимать обоснованные	положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач

грамотность	экономические решения	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать		
	в различных областях	информацию, необходимую для принятия		
	жизнедеятельности	обоснованных экономических решений		
		УК-10.3 Способен обосновывать принятие		
		экономических решений, используя методы		
		экономического анализа и планирования для		
		достижения поставленных целей		
Гражданская	УК-11 Способен	УК-11.1 Способен осуществлять		
позиция	формировать	профессиональную деятельность на основе		
	нетерпимое отношение	развитого правосознания, правового мышления,		
	к коррупционному	обеспечивающих формирование гражданской		
	поведению	позиции		
		УК-11.2 Способен выявлять, давать оценку		
		коррупционному поведению и содействовать его		
		пресечению с целью предотвращения коррупции в		
		социуме		
		УК-11.3 Способен взаимодействовать в обществе		
		на основе нетерпимого отношения к коррупции		

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа)	Код и наименование	Код и наименование индикатора	
общепрофессиональных	общепрофессиональной	достижения общепрофессиональной	
компетенций	компетенции	компетенции	
Информационно-	ОПК-1 Способен	ОПК 1.1 Способен обосновывать	
коммуникативная	применять	применение и использовать программные	
грамотность при	информационную и	продукты, коммуникационные технологии,	
решении	коммуникационную	в том числе с учетом требований	
профессиональных	культуру и технологии в	информационной безопасности	
задач	области	ОПК 1.2 Способен использовать	
	профессиональной	информационные технологии для	
	деятельности с учетом	визуализации результатов проектирования	
	основных требований	и статистической обработки данных в	
	информационной	общественном питании	
	безопасности;		
Естественнонаучные	ОПК- 2 Способен	ОПК 2.1 Способен использовать	
принципы в технологии	применять основные	естественнонаучные законы при решении	
и организации	законы и методы	задач профессиональной деятельности	
общественного питания	исследований	ОПК 2.2 Способен использовать	
	естественных наук для	фундаментальные положения естественных	
	решения задач	наук для анализа процессов, происходящих	
профессиональной		при приготовлении блюд, напитков и	
	деятельности;	кулинарных изделий	
		ОПК 2.3 Способен применять методы	
		исследований естественных наук для	
		решения задач в области технологического	
		обеспечения производства продукции	
		общественного питания	
Инженерные научные	ОПК-3 Способен	ОПК-3.1. Способен использовать основные	
исследования	использовать знания	законы инженерных наук для расчетов при	
	инженерных процессов	решении проектно-технологических задач	
	при решении	профессиональной деятельности	
	профессиональных задач	ОПК-3.2 Способен использовать знания	
	и эксплуатации	инженерных наук для понимания	
	современного	процессов, происходящих при	
	технологического	производстве продукции общественного	

	of on vivonoviva	TYVTO YYYG
	оборудования и	питания
	приборов;	ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и
		компоновку технологического
		оборудования с учетом знаний инженерных
		процессов
Технологический	ОПК-4 Способен	ОПК-4.1 Способен применять
процесс	осуществлять	традиционные и современные технологии
	технологические	приготовления блюд, напитков и
	процессы производства	кулинарных изделий различного
	продукции питания;	ассортимента
		ОПК 4.2 Способен выбрать необходимые
		технологические приемы для производства
		продукции питания с учетом
		рационального использования
		составляющих компонентов
Организация и	ОПК-5 Способен	
контроль производства	организовывать и	нормативных документов и требований в
	контролировать	области организации производства
	производство продукции	продукции питания
	питания.	ОПК-5.2 Способен предложить подходы к
		организации производства продукции
		питания, основанные на принципах
		обеспечения безопасности продукции
		питания
		ОПК-5.3 Способен осуществлять входной,
		текущий и итоговый контроль работы
		производства продукции питания
		проповодства продукции интания

# 4.3 Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
• • •		ости: технологический		
Способен	Процессы	ПК-1 – Способен	ПК-1.1 Способен	ПС 33.011
планировать,	основного	планировать,	планировать	Повар
организовывать и	производства	организовывать и	потребности основного	
координировать	организации	координировать	производства	
процессы	питания	процессы основного	организации питания в	
основного		производства	трудовых и	
производства		организации	материальных	
организации		питания, соблюдая	ресурсах, исходя из	
питания, соблюдая		технологии	оценки факторов,	
технологии		приготовления	влияющих на них	
приготовления		блюд, напитков,	ПК-1.2 Способен	
блюд, напитков,		кулинарных изделий	разрабатывать планы	
кулинарных			основного	
изделий			производства	
			организации питания	
			по отдельным	
			процессам в	
			соответствии с целями	
			ее развития	
			ПК-1.3 Способен	
			применять	

			тра пинионни та и	1
			традиционные и	
			современные	
			технологии	
			приготовления блюд,	
			напитков и кулинарных	
			изделий различного	
			ассортимента	
Управление	Основное	ПК-2 Способен	ПК-2.1 Способен	ПС 33.011
текущей	производство	осуществлять	контролировать	Повар
деятельностью	по организации	контроль и оценку	выполнение	
основного	питания	эффективности	работниками основного	
производства		процессов основного	производства	
организации		производства	организации питания	
питания		организации	технологий	
		питания	приготовления блюд,	
			напитков и кулинарных	
			изделий, регламентов и	
			стандартов, принятых в	
			организации	
			ПК-2.2 Способен	
			оценивать результаты	
			деятельности основного	
			производства	
			организации питания,	
			выявлять отклонения от	
			плана в работе и их	
			причины, формировать	
			отчеты о результатах	
			работы, применяя	
			информационные	
			технологии	
			ПК-2.3 Способен	
			осуществлять	
			подготовку и	
			реализацию мер по	
			повышению эффективности работы	
			* *	
			по производству	
			продукции	
			общественного	
			питания, учитывая	
			современные	
			технологии	
			организации питания в	
			отечественной и	
0	0	HIC 2 C	зарубежной практике	TIC 22 007
Организационно-	Основное	ПК-3- Способен	ПК-3.1. Способен	ПС 22.005
технологическое	производство	осуществлять	обеспечить	Специалист
обеспечение	продукции	технологическое	технологические	ПО
производства	общественного	обеспечение	режимы производства	технологии
продукции	питания	производства	продукции	продукции и
общественного	массового	продукции	общественного питания	организации
питания массового	изготовления и	общественного	в соответствии с	общественн
изготовления и	специализирова	питания массового	технологическими	ого питания
специализированн	нных пищевых	изготовления и	параметрами и	
ых пищевых	продуктов	специализированны	технологической	
продуктов		х пищевых	документацией ПК 3.2	

	T		Г -:	1		
		продуктов	Способен осуществлять			
			оперативный контроль			
			качества сырья,			
			полуфабрикатов и			
			готовой продукции в			
			процессе выполнения			
			технологических			
			операций производства			
			продукции питания			
			ПК-3.3. Способен			
			обеспечить безопасную			
			эксплуатацию и			
			обслуживание			
			оборудования,			
			контрольно-			
			измерительных			
			приборов,			
			используемых для			
			проведения			
			технологических			
			операций производства			
			продукции			
			общественного питания			
Тип залач професси	і ональной леятельн	ı ости: <i>организационно-у</i> т				
	1			HG 22 000		
Сервис, оказание	Деятельность	ПК-4 - Способен	ПК-4.1 Способен	ПС 33.008		
услуг населению	департаментов	управлять	оценивать	Руководитель		
(торговля,	(служб,	персоналом	функциональные	предприятия		
техническое	отделов)	департаментов	возможности	питания		
обслуживание,	предприятия	(служб, отделов)	персонала,			
ремонт,	питания	предприятия	осуществлять			
предоставление		питания	мероприятия по			
персональных			мотивации и			
услуг, услуги			стимулированию			
гостеприимства,			персонала производства			
общественное			продукции			
питание и пр.)			общественного питания			
			ПК-4.2 Способен к			
			эффективному			
			межличностному и			
			деловому общению,			
			основываясь на			
			современных теориях			
			мотивации и подходах			
			к обеспечению			
			лояльности персонала			
			ПК-			
Тип задач профессиональной деятельности: проектный						
Оперативное	Технологически	ПК-5 – Способен	ПК-5.1 Способен	ПС 33.008		
управление	е процессы	разработать систему	разработать	Руководитель		
производством	производства	мероприятий по	предложения по	предприятия		
продукции	продукции	повышению	повышению	питания		
общественного	общественного	эффективности	эффективности			
питания массового	питания	технологических	производства и			
изготовления и		процессов	конкурентоспособности			
специализированн		производства	продукции			
ых пищевых		продукции	общественного питания			
	I	1 L M		1		

продуктов	общественного	ПК-5.2 Способен
	питания	осуществить расчет
		производственных и
		непроизводственных
		затрат действующих и
		модернизируемых
		производств продукции
		общественного питания
		для технико-
		экономического
		обоснования
		строительства новых
		производств,
		реконструкции и
		модернизации
		технологических линий
		и участков
		ПК-5.3 Способен
		проводить расчеты для
		проектирования
		производства
		продукции
		общественного
		питания,
		технологических
		линий, цехов,
		отдельных участков
		организаций

### 5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования

материально-техническим Филиал располагает обеспечением образовательной (помещениями И оборудованием) деятельности реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом. Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

Для проведения занятий по физической культуре в Филиале имеется спортивный зал с необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-

образовательной среде Филиала из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Филиала, так и вне ее.

информационно-образовательной Функционирование электронной среды обеспечивается соответствующими средствами информационноработников, коммуникационных технологий квалификацией использующих поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной соответствует среды законодательству Российской Федерации.

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных, в том числе Еlibrary, Росстат, Web of Science, Электронная библиотечная среда ВФ РУК и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

В течение всего периода обучения обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Филиала, так и вне его. В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Филиала, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Филиала отвечает квалификационным характеристикам, установленным Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, «Квалификационные характеристики разделе должностей руководителей специалистов высшего профессионального дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения социального развития И Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Филиала, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях

(исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Филиала, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Филиалом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Филиала и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Филиалом на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Педагогические работники Филиала систематически проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

Создание безбарьерной среды в (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для обучающихся, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее индивидуальных особенностей).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

Для проведения занятий с обучающимися с различными нарушениями здоровья, имеется возможность использования звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и государственной итоговой аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости студенту-инвалиду и (или) лицу с

ограниченными возможностями здоровья может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для обучающегося из числа инвалидов, на основании письменного заявления о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний, государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья с соблюдением следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся-инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;
- пользование необходимыми обучающимся-инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья открыт доступ к электронной-библиотечной системе, сайту Филиала, которые имеют режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

В Филиале создана социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству.

В целях доступности получения высшего образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Филиалом созданы необходимых условий в помещениях и на его территории в соответствии с нормативными документами.

- В Филиале работают телефоны «горячей линии» для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов:
  - по вопросам организации поступления;
  - по вопросам обучения.

Сайт Филиала имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования в полном объеме, включая процедуру подготовки и процедуру защиты выпускной квалификационной

(бакалаврской) работы. Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Филиалом с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации и Методическими указаниями по выполнению.

В целях обеспечения возможности получения информации по вопросу обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями в филиале предусмотрена версия сайта для слабовидящих, кнопка вызова у центрального входа, переносной пандус, санузел для лиц с ограниченными возможностями.

#### 6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной предоставляется деятельности обучающимся возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик путем проведения периодического анкетирования на степень удовлетворенности обучением в вузе. Внешняя оценка качества образовательной деятельности осуществляется в рамках оценки качества образовательной программы. Работодатели участвуют разработке бакалавриата, В программы подтверждается рецензиями основную профессиональную на образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

#### ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план (включая матрицу компетенций)

Учебный план (включая матрицу компетенций) представлен на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование»

#### https://vladimir.ruc.su/sveden/education/file/plan/Ucheb\_plan\_teh\_org\_2022\_z.pdf

2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование»

### https://vladimir.ruc.su/sveden/education/file/graf/Graf\_teh\_org\_2022\_z.pdf

- 3. Рабочие программы учебных дисциплин с фондами оценочных средств представлены на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» (Рабочие программы)
- 4. Рабочие программы практик представлены на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» (Практики)
- 5. Методические и иные документы, разработанные для обеспечения образовательного процесса представлены на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» (Методические документы)
- 6. Программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств представлена на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» (Рабочие программы)
- 7. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлена на сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» (Методические документы)
- 8. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий прилагаются.