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

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом
протокол от «16» апреля 2021 г. № 8

Ректор _____ 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 2021 года

Типы задач профессиональной деятельности:
технологический; организационно-управленческий; проектный

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

2021

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, 2021.

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» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 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 июня 2020 года N 329н, профессионального стандарта «Повар», 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 программа разработана совместно с представителями работодателей:

Генеральный директор ООО «Вектра» _____ И.Н. Сергеев

Директор ООО «Дельта» _____ В.А. Шульгина

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры современного образования от 26.02.2021 г., протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом университета от 05.03.2021 г., протокол № 4.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации 16.04.2021 г., протокол №8

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы 5
1. Общие положения 5
1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования 5
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам 6
1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы 6
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 выпускников 9
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы 10
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 12
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 12
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 14
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 15
5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 18
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе 22
II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы
Учебный план
Календарный учебный график
Рабочие программы дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)
Рабочие программы практик с фондами оценочных средств
Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ
Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондами

оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы
Рабочая программа воспитания
Календарный план воспитательной работы
Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО
III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

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 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)/специализация «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (далее – ОПОП, программа бакалавриата), разработана с учётом профессиональных стандартов, анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения передового отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, кооперативы, в которых 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, очно-заочной 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.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования − программам 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

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
22. Пищевая промышленность, 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, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) (с изменениями и дополнениями)
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 профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Технологический	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Технологический	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	основное производство по организации питания
	Технологический	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	процессы основного производства организации питания
	Организационно-управленческий	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Проектный	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	технологические процессы производства продукции общественного питания

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

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
22.005	C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	C/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		C/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D Оперативное управление	C/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
		C/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		C/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33.011	C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		C/02.5 Организация работы бригады поваров
		C/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	B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		B/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 аттестация	9 з.е.
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, организационно-управленческая

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) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Способен анализировать поставленную 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 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 реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм УК-2.2. Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности УК-2.3. Способен выявлять и анализировать 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 и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии УК-3.2. Способен на основе методов и норм 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 осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь УК-4.2. Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и) УК-4.3. Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-	УК-5.1. Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества УК-5.2. Способен толерантно воспринимать

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

грамотность	экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Способен осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской 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) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникативная грамотность при решении профессиональных задач	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;	ОПК 1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности ОПК 1.2 Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании
Естественнонаучные принципы в технологии и организации общественного питания	ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ОПК 2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания
Инженерные научные исследования	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	ОПК-3.1. Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2 Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного

	оборудования и приборов;	питания ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
Технологический процесс	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	ОПК-4.1 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ОПК 4.2 Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	ОПК-5.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции 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

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)
Тип задач профессиональной деятельности: *технологический*				
Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	Процессы основного производства организации питания	ПК-1 – Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	ПК-1.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них ПК-1.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития ПК-1.3 Способен применять	ПС 33.011 Повар

			традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Основное производство по организации питания	ПК-2 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-2.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий 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 зарубежной практике	ПС 33.011 Повар
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3- Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ПК-3.1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией ПК 3.2	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания

		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 задач профессиональной деятельности: *организационно-управленческий*				
Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4 - Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4.1 Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания ПК-4.2 Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала ПК-	ПС 33.008 Руководитель предприятия питания
Тип задач профессиональной деятельности: *проектный*				
Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Технологические процессы производства продукции общественного питания	ПК-5 – Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

продуктов		общественного питания	ПК-5.2 Способен 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

Филиал располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для 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.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует 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 E-library, 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 в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской 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 деятельности обучающимся предоставляется 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 в разработке программы бакалавриата, что подтверждается рецензиями на основную профессиональную 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_2021_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_2021_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.