АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)



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, 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». — Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

образовательная профессиональная 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 № 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 № 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:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелен ресторана «Брассерия
Leuvens, партнер GaripovRestFamilyИ.Х. Мирзиев
М.П. ИНН (5.5) 287600 (5.5)
Бренд-шеф OOO «Бахетле»И.И. Галиен
MATI.
обсуж дена на федрой товароведения и технологии общественного питания
« мнн 1660025934 г., протокол № 10.
A STATE OF THE STA
обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно
методического совета « $\frac{\mathcal{F}}{}$ » ${}$ акреме 2021 г., протокол № $\frac{\mathcal{S}}{}$.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «<u>16</u>» авует 2021 г., протокол № <u>1</u>.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной
программы5
1. Общие положения5
1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы:
цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения
образования5
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам6
1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной
образовательной программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников8
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников9
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной
1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1
программы 12
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их
достижения
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их
достижения
Тип задач профессиональной деятельности: проектный
5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной
профессиональной образовательной программе высшего образования 20
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки
обучающихся по образовательной программе
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 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), формы обучения, срок получения образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 продукции организация общественного И направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (далее – ОПОП, программа бакалавриата), разработана с профессиональных стандартов, анализа требований 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 ΦΓΟС ΒΟ.

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.

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»

- 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.

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной, 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; 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 по направлению подготовки 19.03.04 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 науки и высшего образования 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 выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность в области:

- 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 промышлен	ность, 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.	33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,				
пре	доставление персонал	выных 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	Типы задач	Задачи	Объекты
профессиональной	профессиональной	профессиональной	профессиональной
деятельности (по	деятельности	деятельности	деятельности (или
Реестру			области знания)
Минтруда)			,
22. Пищевая	Технологический	Способен осуществлять	основное
промышленность,		технологическое	производство
включая		обеспечение	продукции
производство		производства продукции	общественного
напитков и табака		общественного питания	питания
33. Сервис,	Технологический	Способен осуществлять	основное
оказание услуг		контроль и оценку	производство по
населению		процессов производства	организации
(торговля,		продукции	питания
техническое	Организационно-	Способен управлять	Деятельность
обслуживание,	управленческий	персоналом	департаментов
ремонт,		предприятия	(служб, отделов)
предоставление		общественного питания	предприятия
персональных			питания
услуг, услуги	Организационно-	Способен	процессы основного
гостеприимства,	управленческий	организовывать	производства
общественное		процессы производства	организации
питание и пр.)		продукции	питания
		общественного питания	
	Проектный	Способен разработать	технологические
		мероприятия по	процессы
		повышению	производства
		эффективности	продукции
		производства продукции	общественного
		общественного питания	питания

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

Код профессионального	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
22.005	С Организационно- технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/02.6 Организация ведения 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 пищевых питания массового изготовления и специализированных пищевых пищевы
33.011	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	продуктов 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 основного производства организации питания процессов организации и координация процессов основного производства организации питания

		D/03.6 Контроль и оценка
		эффективности процессов основного
		производства организации питания
33.008	В Управление текущей	В/01.6 Управление материальными
	деятельностью	ресурсами и персоналом департаментов
	департаментов (служб,	(служб, отделов) предприятия питания
	отделов) предприятия	В/02.6 Взаимодействие с потребителями
	питания	и заинтересованными сторонами
		В/03.6 Контроль и оценка
		эффективности деятельности
		департаментов (служб, отделов)
		предприятия питания

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

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

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, 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 40 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 практика

- 2) типы производственной практики:
- Б2.В.01 (П) Производственная практика, технологическая практика
- Б2.В.02 (П) Производственная практика, организационноуправленческая
- $52.B.03(\Pi д)$ 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
универсальных	универсальной	достижения универсальной компетенции
компетенций	компетенции	
Системное и	УК-1. Способен	УК-1.1. Способен анализировать
критическое	осуществлять поиск,	поставленную задачу через выделение ее
мышление	критический анализ и	базовых составляющих, осуществлять
	синтез информации,	декомпозицию задачи
	применять системный	УК-1.2. Способен демонстрировать
	подход для решения	умение осуществлять поиск и
	поставленных задач	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	УК-2. Способен	УК-2.1. Способен определять
реализация	определять круг задач в	совокупность взаимосвязанных задач,
проектов	рамках поставленной	обеспечивающих достижение цели с
	цели и выбирать	учётом действующих правовых норм
	оптимальные способы их	УК-2.2. Способен оценивать потребность
	решения, исходя из	в ресурсах и планировать их
	действующих правовых	использование при решении задач
	норм, имеющихся	профессиональной деятельности
	ресурсов и ограничений	УК-2.3. Способен выявлять и
		анализировать различные способы
		решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом
		1
		действующих правовых норм УК-2.4. Способен оценивать вероятные
		риски и ограничения при выборе
		решения поставленных задач исходя из
		действующих правовых норм
		денствующих правовых норм

Командная работа	УК-3. Способен	УК-3.1. Способен применять понятия и
и лидерство	осуществлять социальное	методы конфликтологии, технологии
	взаимодействие и	межличностной и групповой
	реализовывать свою роль	коммуникации в деловом
	в команде	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	УК-4.1. Способен логически и
	осуществлять деловую	грамматически верно строить устную и
	коммуникацию в устной	письменную речь
	и письменной формах на	УК-4.2. Способен выполнять перевод
	государственном языке	текстов с иностранного (-ых) на
	Российской Федерации и	государственный язык, а также с
	иностранном(ых)	государственного на иностранный (-ые)
	языке(ах)	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	УК-5. Способен	УК-5.1. Способен формулировать
взаимодействие	воспринимать	собственную гражданскую и
	межкультурное	мировоззренческую позицию на основе
	разнообразие общества в	философских знаний и социально-
	социально-историческом,	исторических закономерностей развития
	этическом и	общества
	философском контекстах	УК-5.2. Способен толерантно
		воспринимать 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	УК-6. Способен	УК-6.1. Способен формулировать задачи,
и саморазвитие (в	управлять своим	оценивать свои личные ресурсы,
том числе	временем, выстраивать и	возможности и ограничения для
здоровье,	реализовывать	достижения поставленной цели
сбережение)	траекторию	УК-6.2. Способен понимать важность
	саморазвития на основе	планирования перспективных целей на
1	принципов образования в	различные периоды времени,

	течение всей жизни	выстраивать и реализовывать
	течение веси жизни	индивидуальную траекторию
		саморазвития, этапов карьерного роста
		УК-6.3. Способен применять методы и
		принципы саморазвития и
		самообразования в течение всей жизни
Самоорганизация	УК-7. Способен	УК-7.1. Способен применять средства и
И	поддерживать должный	методы физической культуры для
саморазвитие (в	уровень физической	сохранения и укрепления здоровья,
том числе	подготовленности для	обеспечения полноценной социальной и
здоровье,	обеспечения	профессиональной деятельности
сбережение)	полноценной социальной	УК-7.2. Способен поддерживать
)	и профессиональной	должный уровень физической
	деятельности	подготовленности, соблюдает нормы
		здорового образа жизни
Безопасность	УК-8. Способен	УК-8.1. Способен создавать и
жизнедеятельности	создавать и	поддерживать безопасные условия
	поддерживать в	жизнедеятельности в повседневной
	повседневной жизни и в	жизни и в профессиональной
	профессиональной	деятельности
	деятельности безопасные	УК-8.2. Способен осуществлять действия
	условия	по предотвращению возникновения
	жизнедеятельности для	чрезвычайных ситуаций (природного и
	сохранения природной	техногенного происхождения) на
	среды, обеспечения	рабочем месте, в том числе с
	устойчивого развития	применением средств защиты
	общества, в том числе	УК-8.3. Способен использовать
	при угрозе и	принципы и способы организации
	возникновении	защиты населения от опасностей,
	чрезвычайных ситуаций	возникающих в мирное время и при
	и военных конфликтов	ведении военных действий
		УК-8.4. Способен поддерживать
		безопасные условия жизнедеятельности
		для сохранения природной среды и
		обеспечения устойчивого развития
		общества
Инклюзивная	УК-9. Способен	УК-9.1. Способен понимать особенности
компетентность	использовать базовые	применения базовых дефектологических
	дефектологические	знаний в социальной и
	знания в социальной и	профессиональной сферах
	профессиональной	УК-9.2. Способен взаимодействовать в
	сферах	социальной и профессиональной сферах
		с лицами с ограниченными
		возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая	УК-10. Способен	УК-10.1. Способен использовать
культура, в том	принимать обоснованные	основные положения и методы
числе финансовая	экономические решения	экономических наук при решении
грамотность	в различных областях	социальных и профессиональных задач
	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	УК-11. Способен	УК-11.1. Способен осуществлять
позиция	формировать нетерпимое	профессиональную деятельность на
	отношение к	основе развитого правосознания,
	коррупционному	правового мышления, обеспечивающих
	поведению	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)	Код и наименование	Код и наименование индикатора		
общепрофессиональных	общепрофессиональной	достижения общепрофессиональной		
компетенций	компетенции	компетенции		
Информационно-	ОПК-1. Способен	ОПК-1.1 Способен понимать		
коммуникационные	понимать принципы	принципы работы и применения		
технологии	работы современных	современных информационных		
	информационных	технологий.		
	технологий и	ОПК-1.2 Способен обосновывать		
	использовать их для	применение и использовать		
	решения задач	современные информационные		
	профессиональной	технологии, в том числе с учетом		
	деятельности.	требований информационной		
		безопасности.		
		ОПК-1.3 Способен использовать		
		информационные технологии для		
		визуализации результатов		
		проектирования и статистической		
		обработки данных в общественном		
T.	OHICA C	питании.		
Естественно-научные	ОПК-2. Способен	ОПК-2.1. Способен использовать		
принципы и методы	применять основные	естественнонаучные законы и		
	законы и методы	применять методы исследований при		
	исследований	решении задач профессиональной		
	естественных наук для	деятельности		
	решения задач	ОПК-2.2. Способен использовать		
	профессиональной	фундаментальные положения		
	деятельности.	естественных наук для анализа		
		процессов, происходящих при		
		приготовлении блюд, напитков и		
Инжанарина произост	ОПК-3. Способен	кулинарных изделий ОПК-3.1. Способен использовать		
Инженерные процессы	OTIK-3. CHOCOUCH	ОПК-3.1. Способен использовать		

	I		
использовать знания	основные законы инженерных наук		
при решении	технологических задач		
профессиональных	профессиональной деятельности		
задач и эксплуатации	ОПК-3.2. Способен использовать		
современного	знания инженерных наук для		
технологического	понимания процессов,		
оборудования и	происходящих при производстве		
приборов.	продукции общественного питания		
	ОПК-3.3. Способен осуществлять		
	выбор технологического		
	оборудования с учетом знаний		
	инженерных процессов		
ОПК-4. Способен	ОПК-4.1. Способен применять		
осуществлять	традиционные и современные		
технологические	технологии приготовления блюд,		
процессы производства	напитков и кулинарных изделий		
продукции питания.	различного ассортимента		
	ОПК-4.2. Способен выбрать		
	необходимые технологические		
	приемы для производства продукции		
	питания с учетом рационального		
	использования составляющих		
	компонентов		
ОПК-5. Способен	ОПК-5.1. Способен применять		
организовывать и	знание нормативных документов и		
контролировать	требований в области организации		
производство	производства продукции питания		
продукции питания.	ОПК-5.2. Способен предложить		
	подходы к организации производства		
	продукции питания и обслуживания		
	посетителей		
	ОПК-5.3. Способен осуществлять		
	входной, текущий и итоговый		
	вкоднон, текущий и итоговый		
	контроль работы производства		
	инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство		

4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональн ой компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Способен	Основное	ПК-1. Способен	ПК-1.1. Способен	ПС 33.011
осуществлять	производст	осуществлять	контролировать	Повар
контроль и	во по	контроль и	выполнение	
оценку	организаци	оценку	работниками основного	
процессов	и питания	эффективности	производства	
производства		процессов	организации питания	

		OCHOBHODO	технологий	
		основного		
		производства	приготовления блюд,	
		организации	напитков и кулинарных	
		питания	изделий, регламентов	
			обслуживания	
			посетителей, принятых в	
			организации	
			ПК-1.2. 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-1.3. Способен	
			осуществлять	
			подготовку и	
			реализацию мер по	
			повышению	
			эффективности работы	
			предприятия	
			общественного питания,	
			учитывая современные	
			технологии организации	
			питания	
Способен	Процессы	ПК-2. Способен	ПК-2.1. Способен	ПС 22.005
осуществлять	основного	осуществлять	обеспечить	Специалис
технологическое	производст	технологическое	технологические	т по
обеспечение	ва	обеспечение	режимы производства	технологи
производства	организаци	производства	продукции	И
продукции	и питания	продукции	общественного питания	продукции
общественного		общественного	в соответствии с	И
питания		питания	технологической	организаци
11111 W1111/1		массового	документацией	и
			ПК-2.2. Способен	обществен
		изготовления и		*
		специализирован	осуществлять	НОГО
		ных пищевых	оперативный контроль	питания
		продуктов	качества и безопасности	
			сырья, полуфабрикатов и	
			готовой продукции	
			ПК-2.3. Способен	
			обеспечить безопасную	
			эксплуатацию и	
			обслуживание	
			оборудования и	
			контрольно-	
			измерительных приборов	
			-	
	<u> </u>		mentalibilibiy iibuoohop	

	1			,
			ПК-2.4. Способен	
			применять	
			традиционные и	
			современные технологии	
			приготовления блюд,	
			напитков и кулинарных	
			изделий различного	
			ассортимента	
			ПК-2.5. Способен	
			разрабатывать	
			предложения по	
			совершенствованию	
			ассортимента блюд и	
			напитков, в том числе	
			блюд функционального	
			и специального питания	
Тип залач профес	сиональной ле	еятельности: <i>органи</i>	зационно-управленческий	
Способен	1	ПК-3. Способен	, , ,	ПС 33.008
	Деятельнос ть			ПС 33.008 Руководит
управлять		управлять	оценивать	-
персоналом	департамен	персоналом	функциональные	ель
предприятия	TOB	департаментов	возможности персонала,	предприят
общественного	(служб,	(служб, отделов)	осуществлять	ия питания
питания	отделов)	предприятия	мероприятия по	
	предприят	питания	мотивации и	
	ВИ		стимулированию	
	питания		персонала производства	
			продукции	
			общественного питания	
			ПК-3.2. Способен к	
			эффективному	
			межличностному и	
			деловому общению,	
			основываясь на	
			современных теориях	
			мотивации и подходах к	
			обеспечению лояльности	
		TTC 4 C -	персонала -	HG 22 222
Способен	Процессы	ПК-4. Способен	ПК-4.1. Способен	ПС 33.008
организовывать	основного	планировать,	планировать	Руководит
процессы	производст	организовывать	потребности основного	ель
производства	ва	И	производства	предприят
продукции	организаци	координировать	организации питания в	ия питания
общественного	и питания	процессы	трудовых и	
питания		основного	материальных ресурсах,	
		производства	исходя из оценки	
		организации	факторов, влияющих на	
		питания	них	
			ПК-4.2. Способен	
			разрабатывать планы	
			основного производства	
			организации питания по	
			отдельным процессам в	

Г				1
			соответствии с целями ее	
			развития	
		еятельности: <i>проекп</i>		1
Способен	Технологи	ПК-5. Способен	ПК-5.1. Способен	ПС 33.008
разработать	ческие	разработать	разработать	Руководит
мероприятия по	процессы	систему	предложения по	ель
повышению	производст	мероприятий по	повышению	предприят
эффективности	ва	повышению	эффективности	ия питания
производства	продукции	эффективности	производства и	
продукции	обществен	технологических	конкурентоспособности	
общественного	НОГО	процессов	продукции	
питания	питания	производства	общественного питания	
		продукции	ПК-5.2. Способен	
		общественного	осуществить расчет	
		питания	производственных и	
			непроизводственных	
			затрат действующих и	
			проектируемых	
			предприятий	
			общественного питания,	
			выполнить технико-	
			экономического	
			обоснования	
			строительства и	
			реконструкции	
			предприятий	
			общественного питания	
			ПК-5.3. Способен	
			проводить расчеты при	
			проектировании	
			предприятий	
			общественного питания,	
			выполнять графическую	
			часть проекта,	
			разрабатывать элементы	
			дизайна интерьера	

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

Институт располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность (профиль) «Сервис транспортных средств» 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 Институте 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 Института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Института, так и вне ее.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационноквалификацией работников, коммуникационных технологий использующих Функционирование электронной И поддерживающих. информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Институт 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 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 Института, 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 Института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Института 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 Института, 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 Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Институтом 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 Института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Институтом 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 Института систематически проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

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

Создание безбарьерной среды в направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая

аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

В Институте (филиале) Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебных корпусах института создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, подъемники, лифты, дополнительные перила).

В аудитории 2-01Б учебного корпуса по ул. Н. Ершова, д.58 имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы предусмотрены для студентов с нарушениями зрения и слуха. Для студентов, передвигающихся в креслеколяске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение, оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 05.02.2016 № ФС-16-01-001398.

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, основную профессиональную подтверждается рецензиями на образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.