

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом

Протокол от «16» апреля 2026 г. № 7

Ректор А.Р. Набиева



**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 2026 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, 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 22.005 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 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н; профессионального стандарта 33.008 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:**



Президент Гильдии поваров Республики Татарстан

(подпись)

И.Х. Мирзиев



Шеф-повар ресторана «Ойла»

(подпись)

Р.В.Кинзябаев

**обсуждена** кафедрой товароведения и технологии общественного питания от «19» марта 2026 г., протокол №7.

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от «08» апреля 2026 г., протокол №3.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы .....                                                                            | 4  |
| 1. Общие положения .....                                                                                                                                     | 4  |
| 1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль), формы обучения, срок получения образования ..... | 4  |
| 1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам .....                                                                                                           | 5  |
| 1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы.....                                                           | 5  |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников .....                                                                                            | 6  |
| 2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников .....                                                                                          | 6  |
| 2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....                                                                                          | 6  |
| 2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников .....                                                                                 | 7  |
| 3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы .....                                                                               | 9  |
| 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....                                                                                            | 11 |
| 4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения .....                                                                                   | 11 |
| 4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения .....                                                                            | 13 |
| 4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения .....                                                                                | 14 |
| 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 .....                                        | 21 |

### II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

### III. Приложения

Учебный план

Календарный учебный график

Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы практик

Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)

Оценочные материалы дисциплин (модулей), практик

Методические материалы

# **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**

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (далее – ОП ВО, программа бакалавриата) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также рабочей программы воспитания и календарного графика воспитательной работы, разработанных в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» (далее – Образовательная организация); и утвержденных на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

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).

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 Технология продукции и организация общественного 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 науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- 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 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 № 329 н «Об утверждении

профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н и «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 и «Об утверждении профессионального стандарта 33.008 «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.

### **2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС**

| №<br>пп                                                                                                                                                                 | Код<br>профессионального<br>стандарта | Наименование области профессиональной деятельности<br>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 № 329н |
| 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 09.03.2022 г. № 113н                             |
| 3 | 33.008 | Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н |

### 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           | основное производство продукции общественного питания                 |
| 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) | Технологический                          | Способен осуществлять контроль и оценку процессов производства продукции                                 | основное производство по организации питания                          |
|                                                                                                                                                                         | Организационно-управленческий            | Способен управлять персоналом предприятия общественного питания                                          | Деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания       |
|                                                                                                                                                                         | Организационно-управленческий            | Способен организовывать процессы производства продукции общественного питания                            | процессы основного производства организации питания                   |
|                                                                                                                                                                         | Проектный                                | Способен разработать мероприятия по повышению эффективности 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                          | С Организационно-технологическое обеспечение | С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и |

|        |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                           | специализированных пищевых продуктов                                                                                                                                                                       |
|        | D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | C/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                                                              |
|        |                                                                                                                                      | C/02.6 Организация ведения 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                                  |
| 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 включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

| Структура программы бакалавриата |                                     | Объем программы бакалавриата и ее блоков (з.е.) |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Блок 1                           | Дисциплины (модули)                 | 201 з.е.                                        |
| Блок 2                           | Практика                            | 30 з.е.                                         |
| Блок 3                           | Государственная итоговая аттестация | 9 з.е.                                          |
| Объем программы бакалавриата     |                                     | 240                                             |

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории России, 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.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Образовательной организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

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 (организационно-управленческая практика)

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.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

Факультативные дисциплины (модули) 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 России, 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.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Образовательной организации и (или) лицами, привлекаемыми Образовательной организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (далее - контактная работа);
- в форме самостоятельной работы обучающихся;
- в иных формах, установленных Образовательной организацией, в том числе при проведении практики.

Контактная работа включает в себя:

- занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся), и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Университета и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации

образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

- иные занятия, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Университета и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемую Университетом самостоятельно;

- иные формы взаимодействия обучающихся с педагогическими работниками Университетом и (или) лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемые Университетом самостоятельно, в том числе при проведении практики, промежуточной аттестации обучающихся, итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Контактная работа может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Формы аттестации определяются учебным планом образовательной программы в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

#### **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 выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи<br>УК-1.2. Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации |
| 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<br>УК-2.2. Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений                                                    |
| Командная работа и лидерство                 | УК-3. Способен осуществлять социальное                                                                                                                                           | УК-3.1. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде                                                                                                                                                                                     |

|                                                                   |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   | взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                                      | УК-3.2. Способен применять навыки командной работы 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 выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства<br>УК-4.2. Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции   |
| Межкультурное взаимодействие                                      | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                            | УК-5.1. Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества<br>УК-5.2. Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям 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 оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста<br>УК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни                                                                                                         |
|                                                                   | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности          | УК-7.1. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдать нормы здорового образа жизни<br>УК-7.2. Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                                                                        |
| Безопасность жизнедеятельности                                    | УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия                                       | УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества<br>УК-8.2. Способен осуществлять действия                                                                                                                                             |

|                                                            |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов                                                                                                                                                                               |
| 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<br>УК-9.2. Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами                                                  |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности                                                                            | УК-10.1. Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике<br>УК-10.2. Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности             |
| Гражданская позиция                                        | УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности       | УК-11.1. Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению<br>УК-11.2. Способен давать оценку проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности |

#### 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-коммуникационные технологии           | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной | ОПК-1.1. Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач<br>ОПК-1.2. Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при |

|                                       | деятельности                                                                                                                                                     | решении управленческих задач                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Естественно-научные принципы и методы | ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                | ОПК-2.1. Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности<br>ОПК-2.2. Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Инженерные процессы                   | ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.1. Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности<br>ОПК-3.2. Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов                                                  |
| Технологические процессы              | 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<br>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 и обслуживания посетителей<br>ОПК-5.2. Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль 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: <i>технологический</i> |                                              |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Способен осуществлять контроль и оценку процессов производства  | Основное производство по организации питания | ПК-1. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания | ПК-1.1. Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации<br>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<br>ПК-1.3. Способен осуществлять подготовку и реализовывать меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания | ПС 33.011<br>Повар |
| Способен                                                        | Процессы                                     | ПК-2. Способен                                                                                                   | ПК-2.1. Способен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПС 22.005          |

|                                                                                       |                                                                   |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания | основного производства организации питания                        | осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания ПК-2.3. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов | Специалист по технологии продукции и организации общественного питания |
| Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий                |                                                                   |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
| Способен управлять персоналом предприятия общественного питания                       | Деятельность департаментов в (служб, отделов) предприятия питания | ПК-3. Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                              | ПК-3.1. Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ПС 33.008 Руководитель предприятия питания                             |

|                                                                                                          |                                                                       |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                                                          |                                                                       |                                                                                                                                                  | ПК-3.2. Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала                                                                                                                                                    |                                               |
| Способен организовывать процессы производства продукции общественного питания                            | Процессы основного производства организации питания                   | ПК-4. Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания                                  | ПК-4.1. Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них<br>ПК-4.2. Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития | ПС 33.008<br>Руководитель предприятия питания |
| Тип задач профессиональной деятельности: проектный                                                       |                                                                       |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                               |
| Способен разработать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания | Технологические процессы производства продукции общественного питания | ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания | ПК-5.1. Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания<br>ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат                                                                                     | ПС 33.008<br>Руководитель предприятия питания |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  | действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (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 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 информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной 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 проходят 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 кресле-коляске, 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, что подтверждается рецензиями на основную профессиональную образовательную программу, на оценочные материалы. Образовательная программа проходит проверку на соответствия требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы**

Изменения в образовательную программу рассмотрены:

на заседании кафедры: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
согласованы с представителями работодателей:

одобрены на заседании Научно-методического совета ... «\_\_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_,

утверждены на заседании Ученого совета Университета «\_\_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_