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

Утверждено
Ученым советом
протокол от «26» августа 2021 г. № 1
Ректор _____ Набиева А.Р.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация
бакалавр

для набора 2021 года

Типы задач профессиональной деятельности:
технологический
организационно-управленческий
проектный

формы обучения:
очно-заочная

2021

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». – Краснодар: Краснодарский кооперативный институт, 2021.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 N 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 N 329н, Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022 № 68148), Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н.

Основная образовательная программа разработана совместно с представителями работодателей:

Директор ООО «КОРУС» Р.С. Карпенко

_____
(подпись, МП)

Директор ООО «Диггер клуб» Т.С. Долженко

_____
(подпись, МП)

обсуждена кафедрой техники и технологии общественного питания

29 марта 2021 г., протокол № 8

одобрена Научно-методическим советом Института от «05» апреля 2021 г., протокол № 5

переутверждена Ученым советом Российского университета кооперации от «21» октября 2022 г., протокол № 4

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы 5
1. Общие положения 5
1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования 5
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам 6
1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы 6

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников 7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников 7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС 8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 9

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы 11

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 12
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 12
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 15
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 16
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 25

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы
Учебный план
Календарный учебный график
Рабочие программы дисциплин (модулей) (по всем дисциплинам учебного плана)
Рабочие программы практик
Фонды оценочных средств
Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ

Программа государственной итоговой аттестации
Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы
Рабочая программа воспитания
Календарный план воспитательной работы
Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования

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

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

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 очно-заочной форме 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 очно-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 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 от 26 ноября 2020 года № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- 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 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н «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:

01 Образование и наука, в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований;
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в сфере промышленного производства кулинарной продукции;
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие), в сфере общественного питания.
Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический, организационно-управленческий, проектный.
Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

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

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004) (с изменениями и дополнениями)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148) (с изменениями и дополнениями)
3	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и

		социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года г., регистрационный № 37510) (с изменениями и дополнениями)

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Технологический	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания	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 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	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
		C/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33.011	C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		C/02.5 Организация работы бригады поваров
		C/03.05 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
	D Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания
		D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания
		D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
33.008	B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		B/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

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

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

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Способен анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи УК-1.2. Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи УК-1.3. Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений УК-1.4. Способен находить рациональные идеи для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм УК-2.2. Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности УК-2.3. Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм УК-2.4. Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии УК-3.2. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде УК-3.3. Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь УК-4.2. Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и) УК-4.3 Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-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 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 и саморазвитие (в том числе здоровье, сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Способен формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели УК-6.2. Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов

		карьерного роста УК-6.3. Способен применять методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье, сбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.2. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности УК-8.2. Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты УК-8.3. Способен использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2. Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач УК-10.2. Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений УК-10.3. Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать	УК-11.1. Способен осуществлять профессиональную деятельность на основе

	нетерпимое отношение к коррупционному поведению	развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции УК-11.2. Способен выявлять, давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме УК-11.3. Способен взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Способен понимать принципы работы и применения современных информационных технологий ОПК-1.2. Способен обосновывать применение и использовать современные информационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности ОПК-1.3. Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании
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 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	ОПК-3.1. Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2. Способен использовать знания инженерных наук для

	технологического оборудования и приборов	понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания ОПК-3.3. 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 ОПК-4.2. Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания ОПК-5.2. Способен предложить подходы к организации производства продукции питания и обслуживания посетителей

4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: *технологический*				
Способен 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	ПС 33.011 Повар

			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 осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания	Процессы основного производства организации питания	ПК-2. Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ПК-2.2. Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-2.3. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание	ПС 22.005 Специалист по технологии и продукции и организации общественного питания

			оборудования и контрольно-измерительных приборов 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 задач профессиональной деятельности: *организационно-управленческий*				
Способен управлять персоналом предприятия общественного питания	Деятельность департаментов (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 ПК-3.2. Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	ПС 33.008 Руководитель предприятия питания
Способен организовывать	Процессы основного	ПК-4. Способен планировать,	ПК-4.1. Способен планировать	ПС 33.008 Руководител

процессы производства продукции общественного питания	производства организации питания	организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них ПК-4.2. Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	ь 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 ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

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

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

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

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

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

Для проведения занятий по физической культуре в Университете 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 Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, 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.

Университет 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 Университета, 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 Университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.
Квалификация педагогических работников Университета 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 Университета, 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 Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом 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 Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университетом 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 Университета систематически проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

Характеристика социокультурной среды института

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы и поддерживаются условия для развития

личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, формирования общекультурных компетенций и социально-личностного развития выпускников.

Воспитательная работа в Краснодарском кооперативном институте (филиале) ориентирована на формирование конкурентоспособных специалистов-профессионалов. Сложилась целостная система молодежной политики, включающая: проектный подход; вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик; учет интересов и потребностей всех групп молодежи в институте на разных ступенях образования; приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов, студенческом самоуправлении; взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества; информационная открытость.

Организационная структура института, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает в себя: Ученый совет института, деканат факультета; Центр молодежной политики; студенческие клубы; кураторов учебных групп; совет студенческого самоуправления.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.

В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям: - профессионально-трудовое: организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, которые направлены на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств, проводится работа по формированию и функционированию трудовых студенческих отрядов; - духовно-нравственное: проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы студенческих дискуссионных клубов, научно-практических конференций. Важное внимание уделено развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности. Формирование творческой активности студентов, развитие их способностей и талантов реализуется через систему клубов, студий и кружков художественной самодеятельности. В институте регулярно проходятся конкурсы студенческого творчества; - гражданско-патриотическое: направлено на активизацию работы в музее,

организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов; культурно-эстетическое: осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских и краевых мероприятиях; спортивно-оздоровительное: направлено на активизацию работы спортивных секций, проведение студенческой универсиады; участие в городских и краевых спортивно-оздоровительных акциях. Проводится индивидуальная работа со студентами. В процессе ее реализации осуществляется: обеспечение соблюдения прав студентов; решение вопросов их трудоустройства и занятости; - поддержка талантливой и одаренной молодежи; формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов; пропаганда и создание условий для организации здорового образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма и других зависимостей среди молодежи; воспитание патриотизма, чувства гражданственности и любви к своей семье, малой Родине, России; приобщение молодежи к национальным, государственным, культурным и общечеловеческим ценностям.

Организована системная работа кураторов, проводятся конкурсы на лучшую работу кураторов. Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-этическом возрождении современного российского общества.

Специальные условия для получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

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 Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации. На официальном сайте Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации представлены федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные научно-педагогическими работниками института, обеспечен доступ всех студентов в АИБС «Мега Про».

Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть Интернет, после установки файла-сертификата на домашнем компьютере пользователя через сайт http://www.ruc.su (Научная библиотека – фонды – электронные ресурсы). Файл сертификат пользователь получает непосредственно в библиотеке при предъявлении студенческого билета или удостоверения сотрудника.

В институте создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Студенты принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении «Я-Волонтер», направленном на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Для обеспечения качественного образования в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации разрабатываются индивидуальные образовательные траектории для данной категории обучающихся, планируется и постепенно осуществляется реконструкция ряда учебных аудиторий и мест общественного пользования для создания безбарьерной среды для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории в учебных корпусах по адресам: г. Краснодар, ул. Парковая, д.5., ул. им. М. Седина, 168/1. 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. В корпусе предусмотрены комнаты для пребывания сопровождающих лиц. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями. В аудиториях имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного

аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. На первом этаже обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Для обеспечения доступности в учебный корпус, расположенный по адресу: г. Краснодар, ул. Восточно – Кругликовская, 49/3, институтом приобретено шагающее кресло-коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом, с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959. В штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей и сотрудников института, работающих с инвалидами.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и локальными нормативными актами Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его

сдачи:

продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

Для слабовидящих студентов в учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

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.

Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах. 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.

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

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся при необходимости может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

II. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Учебный план (включая матрицу компетенций)

Календарный учебный график

Рабочие программы дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)

Рабочие программы практик с фондами оценочных средств

Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондами оценочных средств

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы

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

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Ученого совета Российского университета кооперации от «21» октября 2022 г., протокол № 4