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

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Российского
университета кооперации
протокол от «18» апреля 2023 г. № 8

Ректор _____Набиева А.Р.

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

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация
Бакалавр

для набора 2023 года

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

Формы обучения: заочная

2023

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». – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2023.

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 – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 (с изм. и доп.), профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н.

Основная профессиональная образовательная программа разработана совместно с представителями работодателей:

Директор ООО «Восьмое чудо света» _____ И.В. Мордовина

Директор ООО «Капитал» _____ О.В. Ильина

обсуждена кафедрой менеджмента и индустрии питания «04» апреля 2023 г., протокол № 9.

одобрена Научно-методическим советом Института «10» апреля 2023 г., протокол № 9.

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников 7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника 7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС 8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 9
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы 10
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 12
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 12
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 14
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения 15

5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе 23

II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы 24

III. Приложения
Учебный план
Календарный учебный график
Рабочие программы дисциплин (модулей)
Рабочие программы практик
Программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств
Фонды оценочных средств дисциплин (модулей), практик
Методические материалы (для выполнения курсовых работ; лабораторных работ, выполнения выпускной квалификационной работы

и т.п.)
Рабочая программа воспитания
Календарный план воспитательной работы
Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 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 требований к условиям реализации программы бакалавриата, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 (с изм. и доп.) (далее – ФГОС ВО).

Основная профессиональная образовательная программа 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 дисциплин (модулей), рабочих программ практик, иных компонентов, оценочных и методических материалов, рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Целью программы бакалавриата является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и профессиональными стандартами.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата 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 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 заочной форме обучения – 4 года 6 месяцев.

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

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от применяемых образовательных технологий, 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.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов программы бакалавриата (дисциплин (модулей), практики) организуется в форме практической подготовки.

1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускнику, освоившему программу бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» 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» (с изм. и доп.);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки России от 29 июня 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 № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 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 выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в сфере промышленного производства кулинарной продукции;

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) в сфере общественного питания.

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

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

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

– производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– основное производство по организации питания;

– процессы основного производства организации питания;

– деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

– технологические процессы производства продукции общественного питания.

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 № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года г., регистрационный № 37510)
3	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2023 г., регистрационный № 68148)

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	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Технологический	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	основное производство по организации питания
	Организационно-управленческий	Управление персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Организационно-управленческий	Планирование, организация и координация процессов основного производства организации питания	основное производство по организации питания
	Проектный	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	технологические процессы производства продукции общественного питания

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

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
22.005	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		D/02.6 Управление качеством,

	пищевых продуктов	безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
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
33.011	D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
		D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
		D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
		D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации 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
Блок 2	Практика	27
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объём программы бакалавриата		240

Образовательная программа рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» обеспечивает:

реализацию дисциплин (модулей) по философии, языку, безопасности жизнедеятельности;

реализацию дисциплины «История России» в объеме 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками

составляет в заочной форме обучения более 40 процентов объема, отводимого на реализацию указанной дисциплины.

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 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 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.

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

Б2.В.03(Пд) Производственная практика, преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

В рамках программы бакалавриата обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы бакалавриата.

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 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 поставленной цели 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 взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять 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 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-	УК-5.1. Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на

	историческом, этическом и философском контекстах	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 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 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 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 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 для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества УК-8.2. Способен осуществлять действия 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 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 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 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 деятельности	ОПК-1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач ОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности

	решения 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 технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности 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 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 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: технологический				
Управление текущей деятельностью основного производства организации	Основное производство по организации питания	ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства	ПС 33.011 Повар

питания		производства организации питания	организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализовывать меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Анализ опыта

			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	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Управление персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия 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
Планирование, организация и координация процессов	Основное производство по организации	ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного	ПС 33.011 Повар

основного производства организации питания	питания	процессы основного производства организации питания	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	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов 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-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	ПС 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания анализ опыта

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 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 проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы условия для обучающихся инвалидов и

лиц с ограниченными возможностями здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Официальный сайт Института имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья открыт доступ к электронно-библиотечным системам и обширной коллекции аудиозаписей: учебные издания, энциклопедии по разным наукам, словари, справочники, издания для изучения иностранных языков, литература по менеджменту, управлению персоналом, маркетингу, бизнесу, психологии, классическая и художественная литература и т.д. Так электронная-библиотечная система «IPRbooks», обладает всеми опциями для инвалидов различных нозологий. Специальная версия сайта «IPRbooks» для слабовидящих и слабослышащих расположена по адресу http://www.iprbookshop.ru/special.

Проведение текущей и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями может учитывать индивидуальные психофизические особенности (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

При проведении аттестации, в том числе государственной итоговой аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья в аудитории могут присутствовать ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту в зависимости от рекомендации Федерального учреждения медико-социальной экспертизы на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Места прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

Материально-техническая база Института доступна для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: г.

Саранск, ул. Транспортная, д.17. Возле входной группы в здание – вывеска с названием организации, графиком работы, планом здания, выполненных рельефно-точечным шрифтом Брайля.

Входные пути, пути перемещения внутри здания соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями.

На территории, прилегающей к корпусу, оборудовано место для парковки автомобилей лиц с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи, а также место для размещения собаки-поводыря.

Вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: имеются подъездные пандусы для перемещения лиц с ограниченными возможностями и инвалидов, находящихся в креслах-колясках, установлена кнопка вызова экстренной помощи, полосы с противоскользящим покрытием

Для перемещения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внутри здания имеются:

– визуальная (в виде контрастно окрашенной поверхности) предупредительная информация о препятствии (перед дверными проемами, лестницами, поворотами путей), информационно-навигационной поддержка;

– тактильная плитка перед наружной и внутренними лестницами;

– расширенные дверные проемы для беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, находящихся в креслах-колясках в здание;

– на внешней, по отношению к маршу, поверхности поручней перил предусмотрены предупредительные полосы об окончании перил;

– аудитории для проведения учебных занятий расположены на первом этаже. В аудиториях предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Указанные помещения оборудованы информационными табличками, выполненными шрифтом Брайля

В учебном корпусе имеется шагающая коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом, с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам на любой этаж здания. Кроме того, имеется в наличии Ультразвуковой фонарь Сонар-5УФ-В1, предназначенный для облегчения пространственной ориентации инвалида по зрению при самостоятельном перемещении по улицам или в помещении. Необходимая техническая помощь может быть предоставлена дежурным обслуживающим персоналом. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В институте для лиц с ограниченными возможностями здоровья оборудовано санитарно-гигиеническое помещение для обучающихся с различными нозологиями оборудовано поручнями, крючками для одежды, кнопкой вызова помощника.

Часть аудиторий Института оснащена мультимедийными средствами

приема-передачи информации, обеспечивающими демонстрацию информационных материалов на большие экраны и аудиосистемами, обеспечивающими усиление звука для студентов с нарушениями слуха.

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 и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 202__ г. протокол № _____, Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г. протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 202__ г. протокол № _____, Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г. протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Института «_____» _____ 202__ г. протокол № _____, Ученого совета Университета «_____» _____ 202__ г. протокол № _____

РЕЦЕНЗИЯ
ООО «Восьмое чудо света»

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», разработанную Саранским кооперативным институтом (филиалом) АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» для набора 2023 года

Рецензируемая 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» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. № 1047 (с изм. и доп.) (далее – ФГОС ВО).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), практик, иных компонентов, программы воспитания, а также оценочных и методических материалов.

Программа бакалавриата ориентирована на подготовку высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции, организации производства и обслуживания в индустрии питания, обладающих профессиональными и личностными качествами, обеспечивающими востребованность и устойчивую конкурентоспособность выпускников, а также широкие возможности самореализации в области технологии продукции и организации общественного питания.

Целью программы бакалавриата выступает развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профессиональными стандартами «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н), «Повар» (утвержден приказом Министерства труда

и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н), «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н).

Представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа обеспечивает: проведение в различных формах учебных занятий по дисциплинам; организацию практической подготовки, проведение практик; осуществление контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации), обеспечивающих формирование компетенций, указывается общий объем дисциплин, практик в зачетных единицах, а также объем контактной работы по ним, в том числе в форме практической подготовки.

В рамках ОПОП выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

В обязательной части учебного плана содержатся дисциплины, предусмотренные в качестве обязательных ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций. Объем обязательной части программы бакалавриата соответствует требованиям ФГОС.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных и профессиональных компетенций.

В ходе разработки ОПОП были учтены требования работодателей при формировании дисциплин и определении профессиональных компетенций выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов в сфере индустрии питания.

Оценка рабочих программ дисциплин, практик, фондов оценочных средств, программы государственной итоговой аттестации позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения ОПОП ВО. Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Условия осуществления образовательной деятельности по программе бакалавриата соответствуют предъявляемым требованиям.

Разработанная программа бакалавриата может быть использована в учебном процессе для подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Директор ООО «Восьмое чудо света» Мордовина И.В.

РЕЦЕНЗИЯ
ООО «Капитал»
на основную профессиональную образовательную программу – программу бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»,
разработанную Саранским кооперативным институтом (филиалом) АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»
для набора 2023 года

Представленная на рецензирование основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата (далее – ОПОП, программа бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и направленности (профилю). Она включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), практик и другие оценочные и методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Приоритетными целями программы бакалавриата является формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции, организации производства и обслуживания в индустрии питания, обладающих необходимыми качествами, обеспечивающими востребованность и устойчивую конкурентоспособность выпускников, широкие возможности самореализации в области технологии продукции и организации общественного питания.

При определении профессиональных компетенций, индикаторов их достижения, планировании результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам были учтены требования профессиональных стандартов «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н), «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н) и осуществлен учет пожеланий работодателей.

Структура программы бакалавриата включает следующие блоки: Блок 1 «Дисциплины (модули)»; Блок 2 «Практика»; Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В Блок 2 «Практика» программы бакалавриата входят учебная и производственная практики: типы учебной практики: ознакомительная практика и

технологическая практика; типы производственной практики: технологическая практика, организационно-управленческая практика и преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

В рамках ОПОП выделяются обязательная часть и часть, формируемая 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 универсальных и общепрофессиональных 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 универсальных и профессиональных компетенций.

В учебном плане отображается последовательность освоения образовательной программы, указывается общее количество часов по дисциплинам и практикам, количество контактных часов, в том числе количество часов, выделенных на занятия в форме практической подготовки.

Содержание рецензируемой программы бакалавриата отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Рецензируемая ОПОП в полном объеме соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. № 1047, а также требованиям представителей профессионального сообщества. ОПОП имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации.

Основная профессиональная образовательная программа может быть использована для осуществления образовательной деятельности по программе высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Директор ООО «Капитал» Ильина О.В.