

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

02 марта 2017 г.



А.Е. Бусыгин

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность образовательной программы (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»: общая характеристика. - Российский университет кооперации, 2017. - 28 с.

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» разработана коллективом кафедры менеджмента, технологии торговли и общественного питания в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 года № 1332 и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации от 02.03.2017г., протокол № 4.

Одобрена Научно-методическим советом Российского университета кооперации от «28» февраля 2017 года, протокол № 5

Утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от «02» марта 2017 года, протокол № 4.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Цель (миссия основной профессиональной образовательной программы)	6
1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам	7
1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы	7
1.5. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»	7
1.6. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	10
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы	13
4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	18
4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы	18
4.2. Материально-техническое обеспечение	19
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение	20
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	22
5.1. Календарный учебный график	22
5.2. Учебный план	22
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	23
5.4. Программы практик	23
6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	24

основной профессиональной образовательной программы	
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы	25
7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации	26
7.2. Программа государственной итоговой аттестации	27
8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	27
9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы	27

1.1 Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Российском университете кооперации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, регламентирует цели и технологии реализации образовательного процесса; включает в себя: общую характеристику образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, оценочные средства.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Зачетная единица для образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами, эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Срок получения образования по программе бакалавриата:

– в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем

программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее, чем на 6 месяцев и не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в очно-заочной или заочной формах обучения не может составлять более 75 з.е.

- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата в университете осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» реализуется кафедрой технологии и сервиса Российского университета кооперации.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Миссия основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), состоит в развитии у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень бакалавриата) по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

1.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) и успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация бакалавр.

1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета (института (филиала), филиала), основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая в Российском университете кооперации (институте (филиале), филиале), ориентирована на практико-ориентированный, прикладной виды профессиональной деятельности как основные, и **является программой прикладного бакалавриата.**

В качестве основных видов профессиональной деятельности, программа бакалавриата ориентирована на производственно-технологический, организационно-управленческий и проектный виды деятельности, что определяет направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

1.5 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» от 20 апреля 2016 г. № 444;

- приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 (ред. от 09.02.2016 и от 28.04.2016 N 502 года) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332;

- Профессиональный стандарт «Повар» №610н от 08.09.2015г .

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» №28/н от 07.05.2015г.

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» от 20 апреля 2016 г. № 444;

- приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 (ред. от 09.02.2016 и от 28.04.2016 N 502 года) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса.

(письмо МОН РФ от 08.04.2014 № АК-44/05вн);

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

1.6 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы

Условиями приема в Российский университет кооперации гарантируется соблюдение права на образование и зачисление лиц, наиболее способных и подготовленных к освоению основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

К конкурсному отбору на обучение по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» допускаются лица, имеющие среднее общее или среднее профессиональное образование или высшее образование, подтвержденное соответствующими документами государственного образца.

Условия приема и требования к абитуриенту регламентируются Правилами приема в Российский университет кооперации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», **область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептов, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники Российского университета кооперации, освоившие программу прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен быть готов решать **следующие профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

-оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

-организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

-определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

-организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

-определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

-разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии;

-организация документооборота по производству;

-организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

-контроль финансовых и материальных ресурсов;

-осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

-организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

-создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

-участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

проектная деятельность:

-оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

-определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

-чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

-осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

-использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

3. Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», должен обладать **следующими профессиональными компетенциями:**

производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

-способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

-способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

-готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

-способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

-способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

-способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

-способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

-способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

-способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

-способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

-способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

-готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

-владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

-способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

-готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

-способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

-способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

проектная деятельность:

-способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

-готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

-готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

профессиональными компетенциями (вузовскими):

-способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2);

дополнительными профессиональными компетенциями:

- способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (ДПК-1);

- готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания (ДПК-2).

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с производственно-технологическим, проектным и организационно-управленческим видами деятельности и направленностью (профилем) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников составляет не менее 50 процентов) от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 процентов.

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, не менее 5 процентов.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Российский университет кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, одобренным Ученым советом Российского университета кооперации от 02.03.2017 протокол № 4, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Необходимый для реализации основной образовательной программы высшего образования перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения семинарских, практических и лабораторных занятий (оборудованные учебной мебелью и оборудованием, позволяющими изучать технологические процессы), кабинеты для занятий по иностранному языку (оснащенные лингафонным оборудованием), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет), компьютерные классы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Университет обеспечен необходимыми специализированными комплектами лицензионного программного обеспечения для освоения материала изучаемых дисциплин по профилю «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов,

учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

4.3. Материально-техническое обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Библиотечно-информационный центр (БИЦ) — преемник Научной библиотеки университета — является важной частью информационно-образовательного пространства РУК, обеспечивающей литературой и информацией учебно-воспитательный процесс и научные исследования. Книжный фонд насчитывает более 320 000 единиц хранения — учебников, монографий, художественной литературы.

Библиотечно-информационный центр располагает необходимыми помещениями, абонементом и читальным залом на 55 мест, занимает изолированные приспособленные помещения площадью 1115 квадратных метров, включая хранилище для учебного и научного фонда. БИЦ имеет необходимое библиотечное оборудование, средства механизации и персональные компьютеры. Информационное обеспечение основано на использовании АИБС «МегаПро».

Пользователи имеют доступ к электронным библиотечным ресурсам на основе договоров с правообладателями контента: электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM, IBOOKS.ru, BOOK.ru, IPRbooks.ru, универсальной справочно-информационной полнотекстовой базы данных периодических изданий «EastView, национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Обеспеченность учебными и учебно-методическими изданиями на одного обучающегося по основным образовательным программам соответствует установленным требованиям ФГОС.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда Российского университета кооперации представляет собой совокупность информационно-телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, электронных информационных и образовательных ресурсов. Функционирование электронной информационно-образовательной среды осуществляется в соответствии действующими нормативными правовыми актами и локальными актами университета.

Электронная информационно-образовательная среда Российского университета кооперации обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

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 ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график (Приложение 1) устанавливает последовательность и продолжительность реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

5.2. Учебный план

Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» одобрен Ученым советом Российского университета кооперации 2 марта 2017 года протокол № 4 (Приложение 2). В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В состав основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающегося.

Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 3) составлены творческими коллективами РУК в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367 и приказом ректора Российского университета кооперации от 16 мая 2016 года № 440-од «Об утверждении структуры рабочей программы дисциплины (модуля) для образовательных программ бакалавриата, специалитета, магистратуры».

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по образовательной программе.

5.4. Программы практик

Практика является важной составной частью процесса подготовки бакалавра и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (Приложение 4).

В Российском университете кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 14.01.2016 года № 04- од.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября

2015г. № 1332, в практики входят учебная и производственная, в том числе, преддипломная практики.

Прохождение всех видов и типов производственной практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между Российским университетом кооперации и соответствующей организацией (учреждением) по профилю подготовки бакалавра.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам всех видов и типов практик проводится с учетом и (или на основании) результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих кафедр и (или) организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительной характеристики (аттестационного листа) по практике руководителей практики от организации и Университета об уровне освоения компетенций, полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на учебную (производственную) практику.

6. Характеристики среды института, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников основной профессиональной образовательной программы

Одним из важных направлений деятельности высшей школы является выполнение социального заказа на подготовку компетентных бакалавров, обладающих социально-профессиональной адаптивностью и мобильностью; высокой мотивацией к работе, самообразованию, самосовершенствованию в профессиональной деятельности; коммуникабельностью; умением работать в команде и т.д.

В Российском университете кооперации создана социокультурная среда вуза и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся.

В университете сложилась целостная молодежная политика, выработаны принципы её реализации:

-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 обучающихся в разработке и реализации молодежных проектов вуза, в том числе международного характера, студенческом самоуправлении;

- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества;

- информационная открытость;

- измеримость результатов реализации проектов и независимость их оценки.

Структура управления Российского университета кооперации, обеспечивающая воспитательную работу с обучающимися, включает: Ученый совет университета, Департамент молодежной политики, студенческие клубы; факультеты и кафедры, кураторов учебных групп; органы студенческого самоуправления.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы направленности (профиля) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательной программе высшего образования осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также действующими локальными нормативными документами университета.

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся и для итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике, входящий в состав соответственно рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Фонд оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

7.2. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника института является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников по данной основной профессиональной образовательной программе проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. Выпускная квалификационная работа выполняется **в виде бакалаврской работы**. Совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности определены программой государственной итоговой аттестации.

8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

9. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

на 20__ - 20__ учебный год

№№	Основание для изменения (решение кафедры, дата и номер протокола)	Краткое описание вносимых изменений

Изменения в основную профессиональную образовательную программу 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» рассмотрены и одобрены на заседании научно-методического совета

«_____» _____ 20__ г. протокол № _____
_____/_____/