АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ»

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Квалификация
Бакалавр
для набора 2020 года

Виды профессиональной деятельности:
производственно-технологическая
организационно-управленческая
проектная

формы обучения: очная, заочная

2020

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2020. – 50 с.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с представителями работодателей:

Начальник бюро организации общественного питания отдела рабочего питания ПАО «ОДК-Уфимское моторостроительное производственное объединение» _____ / Илларионова О.В.

«16» 04 2020.

Рецензент:
Директор производства сети кафе «Наше» _____ / Губайдуллина Г.М.

«16» 04 2020г.

обсуждена кафедрой гуманитарных и естественнонаучных дисциплин Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» от 16.03.2020, протокол № 12.

одобрена Учебно-методическим советом Башкирского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации 24 марта 2020 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 16.04.2020 г., протокол № 6.

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы:	5
1.	Общие положения	5
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;	8
1.6.	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной профессиональной образовательной программы;	8
2.	Характеристика профессиональнойдеятельностивыпускника основной профессиональной образовательной программы	10
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	10
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника	11
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускника	11
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускника	12
3.	Планируемые результаты освоения: компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы	15
4.	Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	18
4.1.	Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы	19
4.2.	Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	20
4.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	21
5.	Особенности реализации основной профессиональной образовательнойпрограммыдлялицсограниченными возможностями здоровья и инвалидов	22
II.	Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации образовательной программы	25
	Учебный план	
	Календарный учебный график	
	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) с фондами оценочных средств (по всем дисциплинам учебного плана)	
	Программы практик с фондами оценочных средств Методические рекомендации по выполнению курсовых работ Программа государственной итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондом оценочных средств	

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на программы практик (Приложение 1) 36
Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО (Приложение 2) 46
III. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы 50

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Определение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную 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 12 ноября 2015 года № 1332.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и направленности (профилю) и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее – з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе по ускоренному обучению.

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 заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года 6 месяцев. Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не превышает 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.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, определен автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» самостоятельно.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата в Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» реализуется кафедрой гуманитарных и естественнонаучных дисциплин Башкирского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

1.2. Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) подготовки 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, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, лидерства, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности и патриотизма, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» является подготовка бакалавров по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, способствующих его профессиональной и социальной мобильности.

Обучение по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» осуществляется по очной и заочной форме обучения.

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, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» и успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация – бакалавр.

1.4. Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

Исходя из запросов работодателей и обучающихся, потребностей регионального и муниципального рынка труда, с учетом кадрового, материально-технического и научно-исследовательского потенциала Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания имеет практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности и является программой прикладного бакалавриата.

1.5. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной

образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составляют:

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

− 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;

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования − программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования − программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (ред. от 28.04.2016);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2017 года № 1225 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

− Локальные нормативные акты автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», регламентирующие образовательную деятельность.

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

Для освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программа бакалавриата), абитуриент должен иметь уровень образования не ниже среднего общего, подтверждаемый документом установленного образца о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

Прием на обучение по основной профессиональной образовательной программе высшего образования проводится на основании оцениваемых по сто балльной шкале результатов единого государственного экзамена, которые признаются в качестве вступительных испытаний и (или) по результатам, проводимых организацией самостоятельно вступительных испытаний.

Условиями приема в Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «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, направленность (профиль) образовательной 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 (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» допускаются лица, имеющие среднее общее или среднее профессиональное образование или высшее образование, подтвержденное соответствующими документами государственного образца.

Прием в Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» на первый курс на базе среднего общего образования для обучения по программе бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» проводится на основании оцениваемых по 100-балльной шкале единого государственного экзамена (далее – ЕГЭ), которые признаются в качестве вступительных испытаний, и (или) по результатам вступительных испытаний, проводимых Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» в случаях, установленных Правилами приема; на базе среднего профессионального или высшего образования (далее – профессиональное образование) – по результатам вступительных испытаний, проводимых Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» самостоятельно, форма и перечень которых установлены Правилами приема.

Таблица 1 – Перечень вступительных испытаний в 2020 году при приеме на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата на базе профессионального образования

Код направления подготовки	Наименование направления подготовки	Вступительные испытания	Приоритетность вступительного испытания	Минимальное количество баллов	Минимальная сумма баллов	Форма вступительного испытания
Программа прикладного бакалавриата						

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)	Математика (профильная) Русский язык Биология	1 2 3	27 36 36	99	Тестирование

Таблица 2 – Перечень вступительных испытаний в 2020 году при приеме на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата на базе среднего общего образования

Код направления подготовки	Наименование направления подготовки	Вступительные испытания	Приоритетность вступительного испытания	Минимальное количество баллов	Минимальная сумма баллов	Форма вступительного испытания
Программа прикладного бакалавриата						
19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)	Математика (профильная) Русский язык Биология	1 2 3	27 36 36	99	Результаты ЕГЭ

Условия приема и требования к абитуриенту регламентируются Правилами приема автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «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 (уровень бакалавриата) область профессиональной деятельности выпускника, освоившего 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 рецептур, 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.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» входят:

– сетевые и крупные предприятия питания, в т.ч. в индустрии туризма; –

крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; – центральные офисы сети предприятий

питания;

– торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;

– предприятия общественного питания кооперативных организаций.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки 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

Программа бакалавриата формируется Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы, ориентированной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной (далее – программа прикладного бакалавриата).

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» выпускник должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

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

Программа бакалавриата направлена на освоение перечисленных видов профессиональной деятельности. Основным видом профессиональной деятельности является производственно-технологическая (программа прикладного бакалавриата).

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована 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:

– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

– 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;

– планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

– организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

– 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;

– организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции

питания;

– 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 конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

– обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

– 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 поддержки 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, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

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, 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).

При реализации образовательной программы институт может обеспечить обучающемуся возможность освоения факультативных дисциплин: «Теория и практика кооперации», «Иностранный язык профессионального общения», «Актуальные проблемы кооперации».

Освоение факультативных дисциплин формирует следующие компетенции:

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

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

4. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования формируется на основе требований к условиям ее реализации, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

4.1. Сведения о кадровом обеспечении, 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) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях договора гражданско-правового характера.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать 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.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), привлекаемых к реализации программы бакалавриата составляет более 50 %.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет более 50%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) 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, составляет более 5%.

4.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», реализующий основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» располагает необходимой материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Необходимый для реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования перечень материально-технического обеспечения включает в себя специальные помещения, представляющие собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практические занятия), курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Для проведения занятий по физической культуре и спорту в Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» имеется спортивный зал, укомплектованный необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» 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), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», так и вне ее.

Для обеспечения образовательной деятельности автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» ежегодно заключаются договоры с правообладателями электронно-библиотечных систем. Пользователи имеют доступ к электронным библиотечным ресурсам на основе договоров с правообладателями контента: электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM, BOOK. ru, IPRbooks.ru, универсальной справочно-информационной полнотекстовой базы данных периодических изданий «EastView», национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».

В электронно-библиотечной системе по всем учебным дисциплинам имеется основная и дополнительная литература, указанная в рабочих программах.

Электронная информационно-образовательная среда автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет 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 взаимодействие посредством сети «Интернет».

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

Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» обеспечен необходимым ежегодно обновляемым комплектом лицензионного программного обеспечения для освоения материала изучаемых дисциплин по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

5. Особенности реализации основной профессиональной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

На основании требований ст.79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.07.2018 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.12.2015 №1399 «Об утверждении Плана мероприятий (дорожной карты)» Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых для них услуг в сфере образования»; Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утверждённых Министерством образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 №06-2412н в Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» созданы условия для получения высшего образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для обучающихся, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

Для проведения занятий с обучающимися с различными нарушениями здоровья, имеется возможность использования звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и государственной итоговой аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости студенту-инвалиду и (или) лицу с ограниченными возможностями здоровья может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, без ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии); пользование обучающимися инвалидами необходимыми техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья открыт доступ к электронной-библиотечной системе, сайту Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», которые имеют режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

В целях доступности получения высшего образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» созданы необходимые

условия в помещениях и на его территории в соответствии с нормативными документами.

В Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: г. Уфа, ул. Ленина, д. 26. Территория, прилегающая к корпусу, позволяет обеспечить необходимое пространство для парковки автомобилей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и в рамках реализации федеральной программы «Доступная среда» в Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» созданы следующие материально-технические условия для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья:

1. Оборудована транспортная стоянка для автомашин лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья.

2. Отдельный вход со стороны ул. Ленина устроенный без перепада высот и вход со стороны стоянки оборудованы голосовой системой вызова персонала. На входе со стороны стоянки установлены переносные специализированные пандусы для беспрепятственного перемещения маломобильных граждан.

3. Для маломобильных граждан, испытывающих затруднения при самостоятельном передвижении по лестницам в фойе корпуса установлен подъемник лестничный универсальный мобильный «ПУМА-УНИ-130», который позволяет при помощи дежурного персонала беспрепятственно поднять на любой этаж человека вместе с инвалидным креслом.

4. Здание оснащено системой противопожарной сигнализации и оповещения со звуковым оповещением и информационными табло.

5. На втором этаже учебного корпуса имеется санитарно-техническое помещение (комната личной гигиены), которое максимально благоустроено так, чтобы можно было беспрепятственно воспользоваться специально адаптированным оборудованием.

6. На третьем этаже корпуса оборудован пункт медицинского обслуживания, состоящий из двух комнат: приемной медицинского работника и процедурного кабинета.

В Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» работают телефоны «горячей линии» для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов:

– по вопросам организации поступления;

– по вопросам обучения.

Сайт Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования

Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

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

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность, содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком; рабочими программами дисциплин (модулей), включающими фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям); программами практик (учебной, производственной и преддипломной), включающими фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практикам; программой государственной итоговой аттестации, включая фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации; методическими материалами.

Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков основной профессиональной образовательной программы высшего образования, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах. Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1. «Дисциплины (модули), который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2. «Практики», который в полном объеме относятся к вариативной части программы.

Блок 3. «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относятся к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки

высшего образования утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Таблица 3 – Структура программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Структура программы бакалавриата		Структура программы бакалавриата	
		ФГОС ВО	Учебный план
Блок 1	Дисциплины (модули)	201-204	204
	Базовая часть	81-123	117
	Вариативная часть	81-120	87
Блок 2	Практики	27-33	30
	Вариативная часть	27-33	30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
	Базовая часть	6-9	6
Объем программы бакалавриата		240	240

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата являются обязательными, обеспечивают формирование у обучающихся компетенций, установленных ФГОС ВО. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, утвержден Ученым советом автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» в объеме, установленном ФГОС ВО.

Таблица 4 – Дисциплины базовой части

Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи
Б1.Б.07	Экономика и управление производством
Б1.Б.08	Психология и конфликтология
Б1.Б.09	Правоведение
Б1.Б.10	Информационные технологии
Б1.Б.11	Неорганическая химия
Б1.Б.12	Органическая химия
Б1.Б.13	Коллоидная химия

Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.16	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.Б.17	Методы исследования сырья и продуктов питания
Б1.Б.18	Менеджмент на предприятиях индустрии питания
Б1.Б.19	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.20	Основы рационального питания
Б1.Б.21	Основы бизнеса
Б1.Б.22	Микробиология
Б1.Б.23	Физика
Б1.Б.24	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.25	Холодильная техника и технология
Б1.Б.26	Инженерная графика
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.Б.ДВ.01.03	Настольный теннис
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют ее направленность (профиль). Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик утверждены Ученым советом автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» в объеме, установленном ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Таблица 5 – Дисциплины вариативной части

Б1.В.01	Экология
Б1.В.02	Логистика на предприятиях питания
Б1.В.03	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Б1.В.04	Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Б1.В.05	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.06	Организация питания в гостиничный комплексах и центрах досуга
Б1.В.07	Технология специальных видов питания
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.10	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.В.11	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.13	Проектирование предприятий общественного питания

Б1.В.14	Санитария и гигиена питания
Б1.В.15	Оценка и управление рисками на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**
Б1.В.ДВ.02.01	Деловые переговоры
Б1.В.ДВ.02.02	Этика делового общения
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**
Б1.В.ДВ.03.01	Компьютерная графика
Б1.В.ДВ.03.02	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**
Б1.В.ДВ.05.01	Барное дело
Б1.В.ДВ.05.02	Напитки в культуре народов мира
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06**
Б1.В.ДВ.06.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Б1.В.ДВ.06.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07**
Б1.В.ДВ.07.01	Фирменный стиль предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.07.02	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

В Блок 2 «Практики» входят учебная, производственная, в том числе преддипломная практики.

Тип учебной практики -– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Тип производственной практики – производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Учебная и (или) производственные практики могут проводиться в структурных подразделениях Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

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

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа бакалавриата обеспечивает обучающимся возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору в объеме не менее 30 процентов от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, предусмотренных на проведение занятий лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

При реализации образовательной программы Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) дисциплин: «ФТД.01 Теория и практика кооперации», «ФТД.02 Иностранный язык для профессионального общения», «ФТД.03 Актуальные проблемы кооперации».

Календарный учебный график

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

График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

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

В состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» входят рабочие программы всех дисциплин (модулей) как

базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) составлены научно-педагогическими работниками кафедр Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» 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 5 апреля 2017 года № 301 и Положением об основной образовательной программе, реализуемой на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 16.05.2016 г. № 440-од.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

– цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

– указание места дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы;

– перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;

– объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

– содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и междисциплинарной связью с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями);

– перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

– перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);

– перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);

– перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

– методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

– методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) для преподавателей, образовательные технологии;

– фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);

– фонды оценочных средств для текущего контроля и проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю).

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

Уровень сформированности компетенции (одной или нескольких) определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

При выполнении обучающимися заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ;
- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

В рабочих программах дисциплин предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (при необходимости).

Программы практик с фондами оценочных средств

Практика является важной составной частью процесса подготовки бакалавра и ориентирована на профессиональную подготовку обучающихся, включая формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

В Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» реализуется подход непрерывной дискретной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 19.12.2019 № 01-04/1162.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) в Башкирском кооперативном институте (филиале) автономной

некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» установлены следующие виды практики: учебная, производственная и преддипломная практики.

Тип учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная.

Тип производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика, как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Учебная и производственная практика (за исключением преддипломной практики) может проводиться в структурных подразделениях Башкирского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Прохождение преддипломной практик осуществляется на основе заключения договора между Башкирским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации и профильной организацией о прохождении практики.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработаны для проверки качества формирования компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, и являются эффективным действенным средством не только оценки, но и фактического обучения.

Фонды оценочных средств для проведения практик включают в себя:

– перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;

– показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания;

– методические материалы по выполнению и защите практик, по их оформлению и содержанию;

– перечень источников и литературы для подготовки отчетов по практике.

Результаты промежуточной аттестации по итогам всех видов и этапов практик проводится с учетом выполнения всех видов работ, предусмотренных программой практики. По итогам практики предоставляется отчет обучающегося о прохождении практики, характеристика с места практики, дневник практики.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Методические рекомендации по выполнению курсовых работ (проектов)

Курсовая работа (проект) является одним из важнейших видов учебного процесса, обязательным и важным этапом при изучении обучающимися специальных дисциплин. Она выполняется студентами очного и заочного отделения в соответствии с учебным планом. При подготовке работы (проекта) обучающийся должен не только показать свои теоретические знания, но также и умение применять их для решения практических задач.

Курсовая работа (проект) представляет собой самостоятельное исследование, имеющее определенную практическую значимость.

В ходе написания курсовой работы (проекта) обучающиеся приобретают навыки работы с научной, учебной и методической литературой; овладевают методами научного исследования, обработки, обобщения и анализа информации; расширяют общий кругозор; решают практические задачи на основе теоретических знаний; активизируют самостоятельную работу и творческое мышление.

Методические указания по выполнению курсовых работ (проектов) содержат следующие структурные элементы и порядок расположения материала:

– титульный лист стандартного образца;

– содержание;

– введение (обоснование актуальности выбранной темы, цель и задачи работы, объект и предмет исследования);

– теоретическая и практическая части работы;

– заключение (основные выводы по работе); –

список использованных источников; –

приложения.

Отдельно к курсовой работе (проекту) прикладываются задание на курсовую работу (проект) и рецензия руководителя.

Программа государственной итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондом оценочных средств

Государственная итоговая аттестация выпускников программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. В защиту выпускной

квалификационной работы включая входит подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой государственной итоговой аттестации и методическими указаниями по ее выполнению.

Темы выпускных квалификационных работ ежегодно обновляются в соответствии с современными требованиями развития сферы общественного питания

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, допускается предложение им собственной тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее выполнения в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». Выпускная квалификационная работа может быть выполнена по обращению предприятия.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя:

– перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;

– показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания;

– методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» созданы условия для максимального приближения программы государственной итоговой аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», реализуемой Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» для набора 2020 года

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» 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), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332. Срок получения образования по образовательной программе составляет: четыре года для очной формы обучения, четыре года шесть месяцев для заочной формы обучения.

Основная профессиональная образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Ее структура включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством

образования и науки Российской Федерации.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Дисциплины основной профессиональной образовательной программы содержательно обеспечивают освоение объема материала, требуемого для формирования всего перечня компетенций, предусмотренных образовательным стандартом.

Программа бакалавриата направлена на освоение производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной видов профессиональной деятельности. Основным видом профессиональной деятельности является производственно-технологическая (программа прикладного бакалавриата).

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных проблем сетевых и крупных предприятия питания, в том числе в индустрии туризма, крупных специализированных цехов, имеющих функции кулинарного производства, центральных офисов сетей предприятий питания, торговых организаций различных организационно-правовых форм собственности, имеющих в структуре объекты общественного питания, предприятий общественного питания кооперативных организаций.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения.

Как видно из содержания основной профессиональной образовательной программы и в соответствии с требованиями образовательного стандарта, в учебном процессе используются не только традиционные, но и интерактивные формы проведения занятий, повышающие эффективность подготовки бакалавров.

Целью основной профессиональной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности,

лидерства, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности и патриотизма, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования является подготовка бакалавров по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, способствующих его профессиональной и социальной мобильности.

Для аттестации обучающихся в соответствии с образовательным стандартом разработаны фонды оценочных средств в целях качественного проведения промежуточной аттестация и государственной итоговой аттестации. Эти фонды включают различные контрольные вопросы и практические задания, тестовые задания для проведения зачетов и экзаменов, а также тематику курсовых работ и выпускных квалификационных работ. Формы и процедуры контроля закреплены в рабочих программах дисциплин, программах практик и программе государственной итоговой аттестации. При этом предусмотрена оценка способности обучающихся к самостоятельной, научной и творческой деятельности, их умение решать нестандартные практические задачи, принимать определенные управленческие решения и работать в команде. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы включает в себя оценку результатов обучающегося, вошедших в портфолио.

Фонды оценочных средств основной профессиональной образовательной программы позволяют установить соответствие уровня подготовки, обучающихся результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Особое внимание в основной профессиональной образовательной программе уделяется организации и контролю самостоятельной работой обучающихся, что мотивирует их на систематическое и качественное освоение материала.

Научно-исследовательская работа обучающихся организована системно и реализуется как в учебном процессе путем подготовки обучающихся для участия в различных научно-практических мероприятиях, так и при подготовке курсовых работ и выпускной квалификационной работы, как того и требует образовательный стандарт.

Обучающиеся проходят предусмотренные основной профессиональной образовательной программой практики.

Тип учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Тип производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Преддипломная практика, как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Содержание программ практик качественно и методически грамотно обеспечивают формирование практических навыков обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена научно-педагогическими кадрами в полном соответствии с требованиями образовательного стандарта, к образовательному процессу привлечены преподаватели из числа действующих руководителей и работников профильных органов и организаций.

В числе конкурентных преимуществ основной профессиональной образовательной программы следует отметить следующее:

– реализация образовательной программы имеет высококачественное учебно-методическое обеспечение;

– к реализации образовательной программы привлечены высококвалифицированные специалисты-преподаватели, имеющие высокую научную квалификацию и практический опыт деятельности в соответствующей сфере;

– при формировании содержания дисциплин основного профессионального цикла учитываются мнения и требования работодателей;

– у обучающихся формируется необходимая совокупность компетенций, соответствующая требованиям образовательного стандарта и рынка труда.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией, разработаны и представлены качественные программы заявленных дисциплин, практик, программы государственной итоговой аттестации.

Постоянное участие потенциальных работодателей в организации обучения по основной профессиональной образовательной программе, а также в государственной итоговой аттестации делает основную профессиональную образовательную программу действительно практико-ориентированной и отвечающей требованиям современного рынка труда.

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа обеспечивает гарантированное качество подготовки выпускников и может быть использована для эффективной подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Рецензент:
Директор производства сети кафе «Наше» _____/ Губайдуллина Г.М.

«16» 04 2020г.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», реализуемой Башкирским кооперативным институтом (филиалом) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» для набора 2020 года

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» 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), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332. Срок получения образования по образовательной программе составляет: четыре года для очной формы обучения, четыре года шесть месяцев для заочной формы обучения.

Основная профессиональная образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Ее структура включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки

Российской Федерации.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов основной профессиональной образовательной программы высшего образования (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Дисциплины основной профессиональной образовательной программы содержательно обеспечивают освоение объема материала, требуемого для формирования всего перечня компетенций, предусмотренных образовательным стандартом.

Программа бакалавриата направлена на освоение производственно-технологической, организационно-управленческой и проектной видов профессиональной деятельности. Основным видом профессиональной деятельности является производственно-технологическая (программа прикладного бакалавриата).

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных проблем сетевых и крупных предприятия питания, в том числе в индустрии туризма, крупных специализированных цехов, имеющих функции кулинарного производства, центральных офисов сетей предприятий питания, торговых организаций различных организационно-правовых форм собственности, имеющих в структуре объекты общественного питания, предприятий общественного питания кооперативных организаций.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения.

Как видно из содержания основной профессиональной образовательной программы и в соответствии с требованиями образовательного стандарта, в учебном процессе используются не только традиционные, но и интерактивные формы проведения занятий, повышающие эффективность подготовки бакалавров.

Целью основной профессиональной образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, лидерства, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности и патриотизма, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью основной профессиональной образовательной программы высшего образования является подготовка бакалавров по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, способствующих его профессиональной и социальной мобильности.

Для аттестации обучающихся в соответствии с образовательным стандартом разработаны фонды оценочных средств в целях качественного проведения промежуточной аттестация и государственной итоговой аттестации. Эти фонды включают различные контрольные вопросы и практические задания, тестовые задания для проведения зачетов и экзаменов, а также тематику курсовых работ и выпускных квалификационных работ. Формы и процедуры контроля закреплены в рабочих программах дисциплин, программах практик и программе государственной итоговой аттестации. При этом предусмотрена оценка способности обучающихся к самостоятельной, научной и творческой деятельности, их умение решать нестандартные практические задачи, принимать определенные управленческие решения и работать в команде. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы включает в себя оценку результатов обучающегося, вошедших в портфолио.

Фонды оценочных средств основной профессиональной образовательной программы позволяют установить соответствие уровня подготовки, обучающихся результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Особое внимание в основной профессиональной образовательной программе уделяется организации и контролю самостоятельной работой обучающихся, что мотивирует их на систематическое и качественное освоение материала.

Научно-исследовательская работа обучающихся организована системно и реализуется как в учебном процессе путем подготовки обучающихся для участия в различных научно-практических мероприятиях, так и при подготовке курсовых работ и выпускной квалификационной работы, как того и требует образовательный стандарт.

Обучающиеся проходят предусмотренные основной профессиональной образовательной программой практики.

Тип учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Тип производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Преддипломная практика, как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Содержание программ практик качественно и методически грамотно обеспечивают формирование практических навыков обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена научно-педагогическими кадрами в полном соответствии с требованиями образовательного стандарта, к образовательному процессу привлечены преподаватели из числа действующих руководителей и работников профильных органов и организаций.

В числе конкурентных преимуществ основной профессиональной образовательной программы следует отметить следующее:

– реализация образовательной программы имеет высококачественное учебно-методическое обеспечение;

– к реализации образовательной программы привлечены высококвалифицированные специалисты-преподаватели, имеющие высокую научную квалификацию и практический опыт деятельности в соответствующей сфере;

– при формировании содержания дисциплин основного профессионального цикла учитываются мнения и требования работодателей;

– у обучающихся формируется необходимая совокупность компетенций, соответствующая требованиям образовательного стандарта и рынка труда.

Разработанная основная профессиональная образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией, разработаны и представлены качественные программы заявленных дисциплин, практик, программы государственной итоговой аттестации.

Постоянное участие потенциальных работодателей в организации обучения по основной профессиональной образовательной программе, а также в государственной итоговой аттестации делает основную профессиональную образовательную программу действительно практико-ориентированной и отвечающей требованиям современного рынка труда.

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа обеспечивает гарантированное качество подготовки выпускников и может быть использована для эффективной подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Рецензент:
Начальник бюро организации общественного питания отдела рабочего питания
ПАО «ОДК-Уфимское моторостроительное производственное объединение» _____ Илларионова О.В.

«16» 04 2020.

Приложение 2

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22; ПК-28; ДПК-2
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.07	Экономика и управление производством	ОК-3; ОПК-5; ПК-14; ПК-16
Б1.Б.08	Психология и конфликтология	ОК-6; ПК-12
Б1.Б.09	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.10	Информационные технологии	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.11	Неорганическая химия	ОПК-3
Б1.Б.12	Органическая химия	ОПК-3
Б1.Б.13	Коллоидная химия	ОПК-3
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.15	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5; ПК-6; ПК-17; ДПК-2
Б1.Б.16	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.17	Методы исследования сырья и готовой продукции	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.18	Менеджмент на предприятиях индустрии питания	ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.19	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-6
Б1.Б.20	Основы рационального питания	ОК-7
Б1.Б.21	Основы бизнеса	ОПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-22
Б1.Б.22	Микробиология	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.23	Физика	ОК-7
Б1.Б.24	Технология продукции	ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-17; ДПК-2

	общественного питания	
Б1.Б.25	Холодильная техника и технология	ОПК-4; ПК-5
Б1.Б.26	Инженерная графика	ОПК-1; ПК-28
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Волейбол	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Баскетбол	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Настольный теннис	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.04	Легкая атлетика	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б1.В.01	Экология	ПК-4
Б1.В.02	Логистика на предприятиях общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-10
Б1.В.01	Экология	ПК-4
Б1.В.02	Логистика на предприятиях общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ПК-10
Б1.В.03	Производственный контроль на предприятиях индустрии питания	ОПК-3; ПК-19; ДПК-2
Б1.В.04	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-23
Б1.В.05	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-19
Б1.В.06	Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга	ОПК-3; ПК-7
Б1.В.07	Технология специальных видов питания	ПК-1; ПК-4; ПК-17; ДПК-1
Б1.В.08	Технология кулинарной продукции за рубежом	ПК-1; ПК-4; ПК-17
Б1.В.09	Технология продукции функционального назначения	ПК-1; ПК-4
Б1.В.10	Оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5
Б1.В.11	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-1; ПК-6
Б1.В.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-5
Б1.В.13	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.14	Санитария и гигиена питания	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.15	Оценка и управление рисками на предприятиях общественного	ПК-14; ПК-16; ПК-22

	питания	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.01.02	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя	ОК-4; ПК-19
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОК-6; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.01	Деловые переговоры	ОК-6; ПК-29
Б1.В.ДВ.02.02	Этика делового общения	ОК-6; ПК-29
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Компьютерная графика	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания	ОПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.04.01	Маркетинг предприятий индустрии питания	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.04.02	Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания	ПК-7; ПК-10; ПК-15
Б1.В.ДВ.05.01	Барное дело	ОПК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.05.02	Напитки в культуре народов мира	ОПК-5; ПК-1
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.06.01	Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.06.02	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-1
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07.01	Фирменный стиль предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б1.В.ДВ.07.02	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания	ОПК-5; ПК-27
Б2	Практики	ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10;

		ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б2.В.01(У)	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности	ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-23
Б2.В.03(П)	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ДПК-1; ДПК-2
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ПК-12; ПК-21; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
Б3.Б.01.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19;

		ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ДПК-1; ДПК-2
ФТД	Факультативные дисциплины	ОК-3; ОК-5
ФТД		ОК-3; ОК-5
ФТД.01	Теория и практика кооперации	ОК-3
ФТД.02	Иностранный язык для профессионального общения	ОК-5
ФТД.03	Актуальные проблемы кооперации	ОК-3

III. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изменения в основную профессиональную образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Учебно-методического совета БКИ Российского университета кооперации «24» марта 2020г. протокол № 3, утверждены на заседании Ученого совета Университета «16» апреля 2020 г. протокол №6