

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

Башкирский кооперативный институт (филиал)

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом
протокол от «18» апреля 2022 г. № 8
Ректор  А.Р. Набиева

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

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направленность (профиль)

Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация

Бакалавр

для набора 2022 года

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

Формы обучения: заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2022.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1047, профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н, профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н.

**Основная профессиональная образовательная программа
разработана совместно с представителями работодателей:**

Заместитель руководителя по организации общественного питания и розничной торговли Уфимского филиала общества с ограниченной ответственностью «РТ-Питание»

(должность, место работы, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

О.В. Илларионова

Заместитель председателя Правления по общественному питанию Башкирского республиканского союза потребительских обществ

(должность, место работы, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

А.А. Хаеров

обсуждена кафедрой экономики и предпринимательства 6 апреля 2022 года, протокол № 8.

одобрена Научно-методическим советом Башкирского кооперативного институт 13 апреля 2022 года, протокол № 8.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы	5
1. Общие положения	5
1.1. Описание основной профессиональной образовательной программы: цель (миссия), направленность (профиль)/специализация, формы обучения, срок получения образования	5
1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	8
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	9
3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы	11
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	12
4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	12
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	16
4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	17
5. Условия осуществления образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе высшего образования	21
6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе	25
II. Лист регистрации изменений основной профессиональной образовательной программы	
III. Приложения	
Учебный план	
Календарный учебный график	
Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Рабочие программы практик	
Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)	
Фонды оценочных средств дисциплин (модулей), практик, ГИА	
Методические материалы (для выполнения курсовых работ (проектов); лабораторных работ, выполнения выпускной	

квалификационной работы и т.п.)

Рабочая программа воспитания (*для программ бакалавриата и программ специалитета*)

Календарный план воспитательной работы (*для программ бакалавриата и программ специалитета*)

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на рабочие программы практик

Матрица соотношения компетенций и дисциплин ОПОП ВО

I. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

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

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

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

Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» является:

- формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих ему успешно работать в области организации производства продуктов питания и обслуживания, умеющего решать нестандартные задачи, принимать организационно-управленческие решения, готового работать в команде и нести ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений;

- формирование у студентов понимания социальной значимости профессиональной деятельности, развитие мотивации к трудовой деятельности в области организации производства продуктов питания и обслуживания;

- формирование профессионального долга, стремления к профессиональному самосовершенствованию.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) имеет

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

Обучение по программе бакалавриата осуществляется *в очной и заочной* формах обучения. При реализации образовательной программы могут применяться элементы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Срок получения образования по программе бакалавриата включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) составляет: в очной форме обучения – 4 года; заочной форме обучения – 4 года 6 месяцев

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

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, определяется учебным планом (Приложение 1)

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

1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

Выпускнику программы бакалавриата «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» присваивается квалификация *бакалавр*.

1.3. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки от 17 августа 2020 года № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.06.2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 года № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 года № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изм. и доп.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329 н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;
- локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность в области:

01 Образование и наука, в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований.

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: технологический, организационно-управленческий, проектный.

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

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

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ пп	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности Наименование профессионального стандарта
<i>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака</i>		
1	22.005	<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н</i>

		(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004) (с изменениями и дополнениями)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2	33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) (с изменениями и дополнениями)
3	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 года г., регистрационный № 37510) (с изменениями и дополнениями)

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	Технологический	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Технологический	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	основное производство по организации питания
	Технологический	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	процессы основного производства организации питания
	Организационно-управленческий	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия	деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия

		<i>питания</i>	<i>питания</i>
	<i>Проектный</i>	<i>Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания</i>	<i>технологические процессы производства продукции общественного питания</i>

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

Код профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
22.005	<i>С Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
		<i>С/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
	<i>Д Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>С/02.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
		<i>С/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
		<i>С/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
33.011	<i>С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</i>	<i>С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</i>
		<i>С/02.5 Организация работы бригады поваров</i>
		<i>С/03.05 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</i>
	<i>Д Управление текущей</i>	<i>Д/01.6 Планирование процессов основного</i>

	деятельностью основного производства организации питания	производства организации питания D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
33.008	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

3. Структура и объем основной профессиональной образовательной программы

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

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (*истории России, всеобщей истории*), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме 2 з.е.;
- в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся:

- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту;
- обязательные дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности;

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций;

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии ПООП);

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 30 процентов общего объема программы бакалавриата.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся:

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией;

– дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций (с учетом направленности(профиля) или специализации ОПОП).

В Блок 2 «Практика» программы бакалавриата входят учебная и производственная практики (далее – практики):

1) типы учебной практики:

Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная практика

Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая

2) типы производственной практики:

Б2.В.01(П) Производственная практика, технологическая практика

Б2.В.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая

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

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

1) подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Университет включил государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

2) выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и	УК-1.1. Способен анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих,

	синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	осуществлять декомпозицию задачи УК-1.2. Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм УК-2.2. Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде УК-3.2. Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства УК-4.2. Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества УК-5.2. Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье, сбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и	УК-6.1. Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы

	реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	карьерного роста УК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье, сбережение)	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдать нормы здорового образа жизни УК-7.2. Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности УК-8.2. Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2 Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2 Способен применять методы экономического и финансового

		планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к коррупции УК-11.2 Способен давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;	ОПК 1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач ОПК 1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
	ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;	ОПК-3.1. Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2 Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
	ОПК-4 Способен осуществлять	ОПК-4.1 Способен применять традиционные и современные

	<i>технологические процессы производства продукции питания;</i>	<i>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ОПК 4.2 Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов</i>
	<i>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</i>	<i>ОПК-5.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей ОПК-5.2 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания</i>

4.3 Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: <i>технологический</i>				
<i>Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания, соблюдая технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий</i>	<i>Процессы основного производства организации питания</i>	<i>ПК-1 – Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания</i>	<i>ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от</i>	<i>ПС 33.011 Повар</i>

			плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализовывать мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Основное производство по организации питания	ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ПК-2.2 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания ПК-2.3 Способен обеспечить	ПС 33.011 Повар

			безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	
Организационно - технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Основное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3- Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3.1. Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания ПК-3.2 Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	ПС 22.005 Специалист по технологии и продукции и организации и общественного питания
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-4 - Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в	ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

			соответствии с целями ее развития	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологические процессы производства продукции общественного питания	ПК-5 – Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера	ПС 33.008 Руководитель предприятия питания

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

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

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых

определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Для проведения занятий по физической культуре в Институте имеется спортивный зал с необходимым спортивным оборудованием и инвентарем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Института, так и вне ее.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

В течение всего периода обучения обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Института, так и вне его. В электронных библиотечных системах размещены электронные версии книг современной учебной и научной литературы, а также научных периодических изданий. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Института отвечает квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и

дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Институтом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Института и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Институтом на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Педагогические работники Института систематически проходит повышение квалификации (не реже 1 раза в 3 года).

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).

Организация учебного процесса лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья, инвалидов, осуществляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта и Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса

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

В Башкирском кооперативном институте (филиале) при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Срок обучения может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения по желанию обучающихся.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университетом устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура».

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

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 (филиал) 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 институте работают телефоны «горячей линии» для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов:

- по вопросам организации поступления;
- по вопросам обучения.

Сайт института имеет режим просмотра, адаптированный для слабовидящих людей.

6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

Балльно-рейтинговая система (при наличии)

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик путем проведения периодического анкетирования на степень удовлетворенности обучением в вузе.

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