

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

УТВЕРЖДАЮ

Директор института



С.А. Городкова

Обсуждено 05.09.2016 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению

**19.03.04 *Технология продукции и организация
общественного питания***

программа прикладного бакалавриата

Квалификация выпускника

Бакалавр

Нормативный срок освоения программы – 4 года.

Разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12 ноября 2015 года,

профессиональных стандартов:

1. 33.011 Повар, Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.
2. 33.010 Кондитер, Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.
3. 33.008 Руководитель предприятия питания, Приказ Минтруда России от 07.05.2015 г. № 283н.
4. 33.006 Сомелье/кавист, Приказ Минтруда России от 07.05.2015 г. № 283н.
5. 33.013 Официант/бармен, Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 910н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма протокол от 05.09.2016 г. № 1.

Чита 2016

Сведения о документе

Основная образовательная программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденного от 12 ноября 2015 г. № 1332 рассмотрена и утверждена на заседании кафедры протокол от 05.09.2016 г. № 1.

Зав. кафедрой социально-культурного
сервиса и туризма



С.В. Андреева

Декан факультета технологии и управления



Н.Е. Петрова

Представитель работодателей

Руководитель ООО «Гурман»



Г.М. Кадушкина

Общая характеристика образовательной программы **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения 4 года, по заочной форме обучения – 4 года 6 месяцев; а при обучении по индивидуальному 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.

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров 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.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* готовится к следующим **видам профессиональной деятельности:**

производственно-технологическая;
организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* решает **профессиональные задачи** в соответствии с видами профессиональной деятельности:

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;
осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции 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 конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

организационно-управленческая деятельность:

оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

определять объемы 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;

определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы 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;

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

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;

читать чертежи и осуществлять контроль 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;

маркетинговая деятельность:

формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;

выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков:

сырья, оборудования, продукции питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Планируемые результаты освоения образовательной программы

Выпускник будет обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских

отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);

способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

Выпускник будет обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

общепрофессиональные:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей,

их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

производственно-технологическая деятельность:

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет

планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

научно-исследовательская деятельность:

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

проектная деятельность:

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

маркетинговая деятельность:

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

умеет прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-39).

Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников – не менее 5 процентов.

Материально-техническое обеспечение

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Наименование аудитории	Номер аудитории	Оснащение
Кабинеты:		
социально-экономических дисциплин	223	Стол письменный, стул, картина, кафедра, доска ученическая, стол для преподавателя, стул для преподавателя, подставка под телевизор, жалюзи.
лингфонного кабинета;	433-а	Телевизор (Sonu), колонки (Microlab), коммутаторна 16 рабочих мест, Лингфонный кабинет / комп. стол, ПК, монитор 17, рабочее
кабинета	433-б	

иностранных языков		место ученика/стол полукабинка, телевизор 32 (LG 32LG3000 Full HD), Телевизор LEDTV (Samsung), телевизор (Hitachi), колонки активные (Genius G), видеоплеер (LG), монитор (Acer 17 AL), проигрыватель (Samsung DVD-P 244), сканер (HEWLETT-PACKARD), видеомagneтофон (Soni), магнитофон (Hitachi), магнитофон (Panasonic), телефон (Texet TX 227), стол компьютерный, шкаф-купе, стол письменный, соединитель угловой, стеллаж со стеклянной дверцей, стеллаж с глухой дверцей, стеллаж открытый, стол преподавательский, компьютерный стол для преподавателя, специализированный стол – полукабинка (индивидуальный цифровой пульт управления с ЖК-дисплеем и функцией цифрового спец. магнитофона, наушники с микрофоном), стул кожаный
математики	423	Телефон, электроскоп, электрофорная машина, диск Астрономия, часы песочные, маятник электростатический, микролаборатория электродинам., набор лабораторный «Электричество», прибор дифракционной интерференции, прибор для демонстрации невесомости, лупа, шкала электромагнитного напряжения, таблица Менделеева, комплекты таблиц «Оптика», «Термодинамика», «Законы сохранения», «Квантовая физика», «Электрический ток», шар Паскаля, конденсатор переменного тока, магнит дугообразный, набор блоков, прибор правил Ленца, модель электродвигателя, амперметр демонстрационный, прибор для демонстрации атмосферного давления, генератор звук, гигрометр.
русского языка, культуры речи и культурологии	207	Оборудован современной мебелью и стендами
механики, теплотехники, электротехники	M1, M2	Стол письменный, стулья в преподавательской; шкаф купе, вешалка для одежды, лавки, доска.2
безопасности жизнедеятельности и	410	Противогаз, огнетушитель, видеопроектор «Sharp», телевизор «Toshiba», мультимедийный проектор «Toshiba TDP – S8», подставка под телевизор, экран, учебная доска, стол преподавателя, кафедра, стул ученический, шкаф, жалюзи, стол ученический
Лаборатории:		

химии	421, 429	Огнетушитель углекислотный (ОУ-1), муфельная печь, сушильный шкаф, телевизор (samsung), учебная доска, стол преподавателя с кафедрой, вытяжной шкаф, стул для студентов, стол для студентов, шкаф для посуды и реактивов, жалюзи
стандартизации и метрологии	313	Оснащены специализированной мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, соответствующих программам дисциплин, нормативной документацией, мультимедийным оборудованием, образцами товаров.
микробиологии, санитарии, гигиены	402а	Оборудованы специальными стендами, специальной лабораторной мебелью, посудой, приборами, реактивами.
технологии продукции общественного питания	102	Универсальный привод П-11, № 4213, универсальный привод УКМ-01, № 1261, холодильник бытовой «Бирюса», Шкаф жарочный ШЖЭ-2 – 1 шт, шкаф пекарный ХПЭ-500, электроплита бытовая, картофелеочистительная машина МОК-150-04, зонт вытяжной, тостер, миксер электрический, вафельница электрическая, фритюрница, кухонный процессор, электровзбивалка, электромясорубка, гриль с вулканической лавой, блендер, мясорубка, кипяtilьник, весы ПВ-6, весы hw-1, весы Меркурий 315.
спортивный зал	300	Манипулятор мышь (121678000230, 125060101906, 121678000230), телефон (9366), вентилятор “Орбита” (№ 38,39), музыкальный центр (SONY RX 99Panasonic), радиомикрофоны (“ТАКАУ”), пылесос PHILIPS, SAMSUNG. Спортивный инвентарь: мяч волейбольный, мяч футбольный, мяч баскетбольный, лыжи беговые, скакалка, обруч, ракетка для бадминтона и настольного тенниса, маты гимнастические, сектор для прыжков в высоту, форма для сборных команд по волейболу, баскетболу и мини-футболу, сектор для дартса, беговая дорожка, Винтовка пневматическая, Открытая площадка для занятий легкой атлетикой
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	111	Укомплектована современной учебной и научной литературой, периодическими изданиями по различным направлениям науки
актовый зал		